

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: H100101

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN: MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA Y TOPPING DE 4 QUESOS



## 2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA: La Niña del Sur S.L.

CIF: B30341994

DIRECCIÓN: Camino del Reguerón s/n (Pol. Ind. 4B) 30580 - Alquerías, Murcia (España)

Nº REGISTRO SANITARIO: ES 26.07281/MU

## 3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PESO NETO: 500 g

### CLASIFICACIÓN

ESTUCHADO PESO NETO 500 g ENVUELTA EN POLIOLEFINA RETRACTIL+ESTUCHE CARTÓN

## 4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
harina de trigo	--
salsa de tomate	--
COMPOSICIÓN: puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias	
agua	--
queso edam	8 %
queso mozzarella	6 %
queso emmental	4 %
queso cheddar	4 %
COMPOSICIÓN: contiene colorante: beta caroteno	
aceite de oliva	--
sal	--
aceite de girasol	--
levadura	--
azúcar	--
especias y plantas aromáticas	--

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤1 x 10 <sup>2</sup> UFC / 1 g
<i>Escherichia coli</i>	≤1 x 10 <sup>2</sup> UFC / 1 g

## 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Producto ultracongelado, mantener en congelación (-18°C). No volver a congelar una vez descongelado.

## 7. MODO DE EMPLEO

1º) Precalentar el horno durante 10-15 minutos a 200°C.

2º) Sacar la pizza del estuche mientras se calienta el horno.

3º) Colocar la pizza sobre una bandeja en la parte media del horno y hornear a 200°C de 10 a 12 minutos.

Los tiempos de cocción pueden variar según el horno que se utilice.

## 8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 18 MESES

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

## 9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

 ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			 TRAZAS DE ALÉRGENO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS		<input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		<input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO		
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)			FRUTOS DE CÁSCARA		<input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO <sub>2</sub>		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

## 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g	POR RACIÓN (500g)
VALOR ENERGÉTICO	936,07 kJ / 222,84 kcal	4680,35 kJ / 1114 kcal
GRASAS	8,04 g	40,2 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	4,09 g	20,5 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	1,46 g	7,32 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	1,33 g	6,63 g
- DE LAS CUALES TRANS	0 g	0,00 g
HIDRATOS DE CARBONO	27,08 g	135 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,54 g	17,7 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,91 g	9,57 g
PROTEINAS	9,58 g	47,9 g
SAL	1,26 g	6,30 g

## 11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

EL PRODUCTO CUMPLE CON TODAS LAS NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL PARA ALIMENTOS, LAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA QUE LE APLICA EN EL MOMENTO DE SU COMERCIALIZACIÓN. EL LISTADO DE LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA SE PUEDE CONSULTAR EN EL ANEXO I-PG 11.01.

LOS CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS REALIZADOS EN EL PRODUCTO QUEDAN DESCRITOS EN EL ANEXO 3 - PG 11.09.13

ALGUNOS DE LOS % QUE APARECEN EN ESTA FICHA TÉCNICA PUEDEN REDONDEARSE A LA BAJA EN LA PRODUCCIÓN. LOS % DEFINITIVOS DESCRITOS PARA CADA PRODUCTO QUEDAN REFLEJADOS EN SUS ETIQUETADOS.