

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	PIZZA DE JAMÓN Y QUESO (360 g - 7 ud)
<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	PIZZA DE JAMÓN Y QUESO. PIZZA ULTRACONGELADA
<b>CÓDIGO:</b>	EST 10001400/ HIG 20001400
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE, JAMÓN Y QUESO

### 2. FABRICA

<b>NOMBRE EMPRESA:</b>	La Niña del Sur S.L.
<b>CIF:</b>	B30341994
<b>DIRECCIÓN:</b>	Camino del Reguerón s/n (Pol. Ind. 4B) 30580 - Alquerías , Murcia (España)
<b>Nº REGISTRO SANITARIO:</b>	ES 26.07281/MU

### 3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

**PESO NETO:** 360 g

### 4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
harina de trigo	--
salsa de tomate	--
<b>COMPOSICIÓN:</b> puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias	
agua	--
fiambre de carne de cerdo	9,38 %
<b>COMPOSICIÓN:</b> Carne de cerdo, agua, almidón, sal, azúcar, aromas, estabilizantes: difosfatos y carragenano, antioxidante: eritorbato sódico	
queso mozzarella	7,48 %
queso edam	4,98 %
jamón cocido	3,13 %
<b>COMPOSICIÓN:</b> Jamón de cerdo, agua, sal, azúcar, aromas, estabilizantes: trifosfatos, sorbitol y carragenanos, antioxidantes: eritorbato sódico y citratos de sodio	
aceite de girasol	--
masa madre inactiva de trigo	--
<b>COMPOSICIÓN:</b> harina de trigo fermentada	
sal	--
levadura	--
leche en polvo	--
almidón modificado	--
azúcar	--
especias y plantas aromáticas	--
agente de tratamiento de la harina: L-cisteína	--

### 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Ocratoxina A	
Deoxinivalenol	
Zearalenona	
Toxinas T-2 y HT-2	
Melamina	
<b>Observaciones:</b> Según legislación vigente, Reglamento (UE) 2023/915 y sus modificaciones.	
Acrilamida	
<b>Observaciones:</b> Según legislación vigente, Reglamento (UE) 2017/2158 y sus modificaciones.	

### 6. 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

### 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

### 8. MODO DE EMPLEO

- 1º) PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10/15 MINUTOS A 200°C.
- 2º) SACAR DEL ESTUCHE Y RETIRAR EL ENVOLTORIO DE PLÁSTICO MIENTRAS SE CALIENTA EL HORNO.
- 3º) COLOCAR EL PRODUCTO SOBRE LA BANDEJA EN LA PARTE MEDIA DEL HORNO Y COCERLOS A 200°C DE 10 A 12 MINUTOS. LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGUN EL HORNO QUE SE UTILICE.

### 9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

**DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:** 18 MESES  
**DECLARACIÓN DE OGMs:** ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMs  
**DECLARACIÓN IONIZADO:** PRODUCTO NO IONIZADO

## 10. 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"/>

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	866,75 kJ / 206,23 kcal
GRASAS	7,07 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,53 g
HIDRATOS DE CARBONO	26,94 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,41 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,8 g
PROTEINAS	7,8 g
SAL	1,38 g

## 12. 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.