

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST H100151 / EST H200151

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN: PIZZA AL HORNO DE PIEDRA RECUBIERTA POR SALSA DE TOMATE Y JAMÓN



## INFORMACIÓN ESPECIFICA

CÓDIGO NC - TARIC: 190590800080

## 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: 400 g

## CLASIFICACIÓN

ESTUCHADO PESO NETO 400 g ENVUELTA EN PE RETRACTIL+ESTUCHE CARTÓN  
GRANEL CAJA DE 6 UD ENVUELTAS EN PE RETRÁCTIL

## 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	
jamón cocido	13,75 %
COMPOSICIÓN: Jamón de cerdo, agua, sal, azúcar, aromas, estabilizantes: trifosfatos, sorbitol y carragenanos, antioxidantes: eritorbato sódico y citratos de sodio	
agua	--
queso edam	7,5 %
queso mozzarella	5 %
aceite de girasol	--
aceite de oliva	0,83 %
sal	--
levadura	--
azúcar	--
especias y plantas aromáticas	--

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g
Escherichia coli	$\leq 1 \times 10^2$ 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 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 COCER 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

DECLARACION 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
VALOR ENERGÉTICO	895,8 kJ / 212,88 kcal
GRASAS	6,37 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,28 g
HIDRATOS DE CARBONO	28,5 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,48 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,93 g
PROTEINAS	9,43 g
SAL	1,4 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.