

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> | BASE PIZZA HORNO PIEDRA CON TOMATE 380g (30 cm) |
| <b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>  | BASE PIZZA HORNO PIEDRA CON TOMATE 380 g        |
| <b>CÓDIGO:</b>              | GRA H200527                                     |
| <b>ORIGEN:</b>              | España  |
| <b>DESCRIPCIÓN :</b>        | MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE    |



## INFORMACIÓN ESPECIFICA

**FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN:** 21/04/2023

## 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:** 380 g

## CLASIFICACIÓN

**CAJA GRANEL** CAJA DE 8 UDS ENVUELTAS EN POLIOLEFINA RETRÁCTIL

## 4. INGREDIENTES

| INGREDIENTE   | PORCENTAJE |
|---|------------|
| harina de trigo   | --         |
| salsa de tomate   | 23,68 %    |
| <b>COMPOSICIÓN:</b> puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias |            |
| agua  | --         |
| aceite de girasol   | --         |
| sal   | --         |
| levadura  | --         |
| aceite de oliva   | --         |
| azúcar  | --         |

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| MICROBIOLOGÍA                 | LIMITE                         |
|-------------------------------|--------------------------------|
| <i>Salmonella spp</i>         | No detectado / 25 g            |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | $\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g |
| <i>Escherichia coli</i>       | $\leq 1 \times 10^2$ 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) RETIRAR EL ENVOLTORIO DE PLÁSTICO MIENTRAS SE CALIENTA EL HORNO.
- 3º) CUBRIR CON QUESO E INGREDIENTES AL GUSTO.
- 4º) 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

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

## 9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

| CI ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE                  |  | T TRAZAS DE ALÉRGENO   |  |
|--|--|--|--|
| CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN                            |  <b>CI</b>                | 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   |  <input type="checkbox"/> |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES             |  <input type="checkbox"/> | SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA   |  <b>T</b>                 |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)              |  <b>T</b>                 | FRUTOS DE CÁSCARA  |  <input type="checkbox"/> |
| APIO Y DERIVADOS   |  <input type="checkbox"/> | MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  |  <b>T</b>                 |
| 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 SO2 |  <input type="checkbox"/> |
| ALTRAMUCES Y DERIVADOS                                   |  <input type="checkbox"/> | MOLUSCOS   |  <input type="checkbox"/> |

## 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES           | POR 100g                |
|---------------------------------|-------------------------|
| VALOR ENERGÉTICO                | 939,26 kJ / 222,24 kcal |
| GRASAS                          | 3,17 g                  |
| - DE LAS CUALES SATURADAS       | 0,43 g                  |
| - DE LAS CUALES MONOINSATURADAS | 1 g                     |
| - DE LAS CUALES POLIINSATURADAS | 1,32 g                  |
| - DE LAS CUALES TRANS           | 0 g                     |
| HIDRATOS DE CARBONO             | 41,16 g                 |
| - DE LOS CUALES AZÚCARES        | 3,1 g                   |
| FIBRA ALIMENTARIA               | 2,63 g                  |
| PROTEINAS                       | 5,95 g                  |
| SAL                             | 1 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.