

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	H100102
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN:	MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y TOPPING DE ATÚN Y QUESO



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: 600 g

CLASIFICACIÓN

ESTUCHADO PESO NETO 600 g ENVUELTA EN POLIOLEFINA RETRÁCTIL+ESTUCHE CARTÓN

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
harina de trigo	--
salsa de tomate	--
COMPOSICIÓN: tomate concentrado, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias y plantas aromáticas	
agua	--
atún	11 %
COMPOSICIÓN: atún (pescado), aceite de girasol y sal	
queso edam	8 %
cebolla	--
queso mozzarella	5,32 %
aceite de girasol	--
sal	--
levadura	--
aceite de oliva	--
azúcar	--
especias y plantas aromáticas	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  CI		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  CI
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  T
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  CI		FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  T
	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	797,48 kJ / 189,72 kcal
GRASAS	6,38 g
- DE LA CUALES SATURADAS	2,46 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	1,25 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	1,56 g
- DE LAS CUALES TRANS	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	23,09 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,69 g
PROTEINAS	9,14 g
SAL	1,2 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.