



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PIZZA FAMILIAR ATÚN HORNO DE PIEDRA (6 UD)
DENOMINACIÓN LEGAL:	Pizza ultracongelada con atún en aceite
CÓDIGO:	HSP200563
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN :	PIZZA AL HORNO DE PIEDRA RECUBIERTA POR SALSA DE TOMATE Y TOPPING DE ATÚN

INFORMACIÓN ESPECIFICA

CÓDIGO NC - TARIC:	1905.90.80.00 80
--------------------	------------------

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

LARGO:	37 m	ANCHO:	27 m	ALTO:	--
PESO NETO:	1 kg				

TOLERANCIAS

LARGO x ANCHO ± 1,5cm

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
harina de trigo	--
agua	--
salsa de tomate	--
COMPOSICIÓN: puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias	
atún	12 %
COMPOSICIÓN: atún (pescado), aceite de girasol y sal	
queso edam	7 %
queso mozzarella	4,4 %
alcaparras	--
aceite de girasol	--
masa madre inactiva de trigo	--
COMPOSICIÓN: harina de trigo fermentada	
sal	--
aceite de oliva	--
levadura	--
azúcar	--
orégano	--
gluten de trigo	--
agente de tratamiento de la harina: L-cisteína	--

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Listeria monocytogenes	≤1 x 10² UFC / 1 g
Escherichia coli	≤1 x 10² 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 SEGÚN EL HORNO QUE SE UTILICE.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

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

10. 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  ☐
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  ☐		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  CI
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  ☐		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  T
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  CI		FRUTOS DE CÁSCARA  ☐
	APIO Y DERIVADOS  ☐		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  T
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO  ☐		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2  ☐
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  ☐		MOLUSCOS  ☐

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	841,56 kJ / 200,03 kcal
GRASAS	6,09 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,26 g
HIDRATOS DE CARBONO	26,11 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	2,19 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,89 g
PROTEINAS	9,26 g
SAL	1,25 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.