

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: PIZZA KEBAB (375 g - 7 UD)

DENOMINACIÓN LEGAL: PIZZA KEBAB. PIZZA ULTRACONGELADA

CÓDIGO: EST 10001401/GRA20001401

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN: MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE, QUESO Y KEBAB DE POLLO.

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: 375 g

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	
kebab de pollo asado	13,33 %
COMPOSICIÓN: muslo de pollo, agua, sal, proteína de soja, fécula de patata, especias (contiene mostaza), hierbas, extracto de especias, curry, cilantro, pimentón ahumado, aroma, extracto de levadura, azúcar, glucosa, espesante: adipato de dialmidón acetilado, estabilizador: trifosfatos	
agua	--
queso mozzarella	12 %
cebolla	--
pimiento rojo	--
aceite de girasol	--
masa madre inactiva de trigo	--
COMPOSICIÓN: harina de trigo fermentada	
sal	--
levadura	--
leche en polvo	--
almidón de maíz	--
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	
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

MICROBIOLOGIA	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

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

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 18 MESES

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG

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			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			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 ₂		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	867,63 kJ / 206,44 kcal
GRASAS	7,1 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,69 g
HIDRATOS DE CARBONO	25,72 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,26 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,73 g
PROTEINAS	9,06 g
SAL	1,21 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.