PIZZA INDIVIDUAL REDONDA YORK HORNO PIEDRA 160g

V.31.07.2024/2

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: H200552

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN : MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y FIAMBRE

INFORMACIÓN ESPECIFICA

FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 23/02/2023

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: 160 g

CLASIFICACIÓN

CAJA HIGIENIZADO 24 UD CAJA MASTER 24 UD PRODUCTO ENVUELTO EN PP

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	
fiambre de carne de cerdo	18,75 %
COMPOSICIÓN: carne de cerdo, agua, almidón, sal, azúcar, proteína de **soja** y **leche**, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes: difosfatos y carragenano y antioxidante: eritorbato sódico	
agua	--
queso mozzarella	7,4 %
queso edam	5 %
aceite de oliva	--
sal	--
levadura	--
orégano	--

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
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Listeria monocytogenes	≤1 x 10^2 UFC / 1 g
Escherichia coli	≤1 x 10^2 UFC / 1 g

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Producto ultracongelado, mantener en congelación (-18ºC). No volver a congelar una vez descongelado.

8. MODO DE EMPLEO

1º) PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10/15 MINUTOS A 200ºC.
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 200ºC DE 10 A 12 MINUTOS
LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN EL HORNO QUE SE UTILICE.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

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	T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES			SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	CI
	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	878,05 kJ / 208,84 kcal
GRASAS	6,91 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,59 g
HIDRATOS DE CARBONO	27,47 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,01 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,73 g
PROTEINAS	8,33 g
SAL	1,44 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.