

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST H100157 / GRA H200157

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN: PIZZA AL HORNO DE PIEDRA RECUBIERTA POR CARNE, BACON Y SALSA BARBACOA



INFORMACIÓN ESPECIFICA

CÓDIGO NC - TARIC: 190590800080

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: 400 g

CLASIFICACIÓN

ESTUCHADO PESO NETO 400 g ENVUELTA EN PE RETRACTIL+ESTUCHE CARTÓN
 GRANEL CAJA DE 6 UD ENVUELTAS EN PE RETRÁCTIL

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	
salsa barbacoa	8,25 %
COMPOSICIÓN: Jarabe de glucosa-fructosa, concentrado de tomate, agua, azúcar moreno de caña integral, vinagre de vino, melaza, zumo de limón, sal, mostaza, almidón modificado de maíz, aroma de humo, colorante: caramelo de sulfito amónico, especias, espesante: goma xantana	
agua	--
queso edam	7,5 %
bacon cocido	7,5 %
COMPOSICIÓN: panceta de cerdo, sal, azúcar, dextrosa de maíz, aromas y aroma de humo, estabilizantes: trifosfato pentasódico y carragenanos, antioxidantes: eritorbato sódico y citrato de sodio	
carne vacuno cocida	7,5 %
COMPOSICIÓN: carne de vacuno, agua, sal, ajo, cebolla, vino, azúcar, especias y aromas, estabilizante: trifosfatos	
queso mozzarella	5 %
pimiento rojo	--
aceite de oliva	0,89 %
sal	--
levadura	--
aceite de girasol	--
azúcar	--
especias y plantas aromáticas	--

5. 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

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

- PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10/15 MINUTOS A 200°C.
- SACAR DEL ESTUCHE Y RETIRAR EL ENVOLTORIO DE PLÁSTICO MIENTRAS SE CALIENTA EL HORNO.
- 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.

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACION VIDA ÚTIL: 18 MESES

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

OTROS: Producto fabricado en España

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		T
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		CI
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"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1035,75 kJ / 246,44 kcal
GRASAS	8,57 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	3,39 g
HIDRATOS DE CARBONO	31,99 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	5,19 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,84 g
PROTEINAS	9,42 g
SAL	1,47 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.