



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	EST H100162 / GRA H200162
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN :	PIZZA AL HORNO DE PIEDRA RECUBIERTA POR SALSA DE TOMATE, QUESO Y VERDURAS

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: 430 g

CLASIFICACIÓN

ESTUCHADO PESO NETO 430 g ENVUELTA EN PE RETRACTIL+ESTUCHE CARTÓN
GRANEL CAJA DE 5 UD ENVUELTAS EN PE RETRÁCTIL

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
harina de trigo	--	
hortalizas en proporción variable	21,24 %	
COMPOSICIÓN: espinacas , cebolla roja , pimiento tres colores, berenjena, calabacín, albahaca		
salsa de tomate	--	
COMPOSICIÓN: puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias		
agua	--	
queso edam	6,9 %	
queso mozzarella	4,5 %	
pesto	3,74 %	
COMPOSICIÓN: aceite de oliva, albahaca, azúcar , sal, ajo granulado, corrector de la acidez: ácido láctico		
aceite de oliva	0,82 %	
aceite de girasol	--	
sal	--	
levadura	--	
especias y plantas aromáticas	--	
azúcar	--	
maltodextrina	--	

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Listeria monocytogenes	≤1 x 10² UFC / 1 g
Escherichia coli	≤1 x 10² 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 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 COCER A 200ºC 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		
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		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		

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	872,86 kJ / 207,51 kcal
GRASAS	6,23 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,36 g
HIDRATOS DE CARBONO	28,92 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,58 g
PROTEINAS	7,66 g
SAL	1,03 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.