

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 21680  
**Denominación comercial:** ENVOLTINI PIZZA NAPOLI  
**Denominación legal:** Bollería cruda ultracongelada  
**Código EAN caja:** 8424465216806  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465216813

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días  
**Vida útil secundaria:** 2 días a temperatura ambiente

*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

#### > INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

**Conservación:** Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -  
Cocer a: 180 - 190 °C  
12 - 15 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15 minutos a 190°C.

*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Masa: Harina TRIGO, margarina (grasa palma, aceites(soja, girasol), jarabe glucosa-fructosa, agua, emulgentes (E322,E471), acidulante(E330), aromas naturales, colorante(E160a)), agua, sal, gluten TRIGO, agente tratamiento harina(E300). Relleno 48%: Tomate(tomate, acidulante(E330)), QUESO(LECHE pasteurizada, fermentos, sal, almidón), agua, QUESO (LECHE, sal, fermentos lácticos, almidón, regulador acidez (E509)), preparado lácteo(suero LECHE , almidón modificado, QUESO polvo, aroma, sal), aceituna negra(aceitunas, sal), suero LECHE, almidón modificado, almidón, estabilizantes(E412,E401), sal, orégano, grasa coco. Cobertura 0,7%: HUEVO líquido pasteurizado.\* Puede contener eventualmente trozos de huesos de aceituna.

**Puede contener trazas de:** frutos de cáscara, soja, mostaza.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	X
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	-	X
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	X	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	-

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1283 kJ	1160 kJ
	308 kcal	278 kcal
<b>Grasas</b>	19 g	17 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	11 g	9,7 g
- ácidos grasos monoinsaturados	5,9 g	5,3 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,2 g	2,0 g
- ácidos grasos trans	0,4 g	0,3 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	27 g	25 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,8 g	2,5 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,1 g	1,0 g
<b>Proteínas</b>	5,7 g	5,2 g
<b>Sal</b>	1,0 g	0,91 g
<b>Sodio</b>	404 mg	365 mg
<b>Colesterol</b>	16 mg	15 mg

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

**> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS**

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	126	135	144
- Masa (g)		69	
- Relleno (g)		64	
- Cobertura (g)		2	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	138	145	153
<b>Ancho (mm)</b>	60	67	75
<b>Alto (mm)</b>	18	22	27

**Peso aproximado producto cocido** 122 g

**Peso pack** -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**Color:** Dorado

**Olor:** Suave a pizza

**Sabor:** Salado a pizza

**Aspecto:** -

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	316,00	3,69	4,00	17,60
Medidas internas (mm)	389x288x143	-	-	165,00
Medidas externas (mm)	393x292x151	80x290x0	1.000x75x0	700x750x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	0,08
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

### OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

› PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
55	7,43	7,82

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	12	96	776	1,96	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

› CERTIFICACIONES:

- RSPO

› CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.