

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 44101

Denominación comercial: PIZZA CON BACON Y SIN ACEITUNAS 30X40

Denominación legal: Pizza de fiambre de cerdo precocida ultracongelada

Código EAN caja: 8413503467041

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8413503467041

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 1 día en refrigeración

*\*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: 1 horas 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

12 - 16 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelado: descongelar a 20-25°C durante 1 :30 h. Cocer en horno a 18°C durante 12-16 minutos. Cocer en horno a 180°C durante 19-23 minutos. Tiempo y temperatura aproximados dependiendo del horno utilizado. Asegurar que el centro del producto alcanza 80°C para una correcta cocción. Nunca cocinar en microondas, utilizar siempre un horno.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de trigo (GLUTEN), fiambre d magro de cerdo (paleta de cerdo, agua almidón de patata, sal, dextrosa de patata, fibra vegetal, estabilizante (E451), gelificante (E407), antioxidantes (E331 y E301) , aromas, conservador (E250), colorante (E120)), preparado lácteo (agua, grasa vegetal de palma, proteína de LECHE , almidones modificados (E1420y E1450) almidón de patata, mozzarella (LECHE), sal, acidulantes (E330 y E331), estabilizantes (E340, E407, E417 y E452), suero lácteo (LECHE), aroma (LACTOSA), colorante (E160a (iii), conservador (E202) y antiaglomerante (almidón de patata)), agua, tomate (tomate y corrector de acidez (E330)), masa madre (8%) (harina de trigo fermentada (GLUTEN) , agua y sal), bacon (4%) (panceta de cerdo, sal, azúcar dextrosa de maíz, proteína de SOJA, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E451, E420 y E407), antioxidantes (E316 y E331) y conservador E250)), aceite de girasol, sal, levadura, azúcar pimienta y orégano.

**Puede contener trazas de:** Mostaza, pescado (atún), huevo, frutos de cáscara (nuez).

#### > 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	-	-
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>	-	X
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</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	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	X

**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>	845 kJ	845 kJ
	203 kcal	203 kcal
<b>Grasas</b>	8,6 g	8,6 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	3,1 g	3,1 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	23 g	23 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	0,8 g	0,8 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,4 g	1,4 g
<b>Proteínas</b>	7,9 g	7,9 g
<b>Sal</b>	1,3 g	1,3 g
<b>Sodio</b>	520 mg	520 mg
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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>	1299	1350	1401
- Masa (g)		1350	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	290	300	311
<b>Ancho (mm)</b>	390	400	411
<b>Alto (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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:** -

**Olor:** -

**Sabor:** -

**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>	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	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)	460,00	-	-	13,70
Medidas internas (mm)	424x321x178	-	-	-
Medidas externas (mm)	415x315x166	-	-	950x600x0
Material	KM CS	-	-	PEAD
Grosor (mm)	6,00	-	-	0,02
Color (mm)	Marrón	-	-	Transparente
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)
6	7,8	8,34

### Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	9	54	475	1,64	-

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### > CERTIFICACIONES:

### > 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.