

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 60301

Denominación comercial: PAN PIZZA QUESOS (20u)

Denominación legal: Producto ultracongelado

Código EAN caja: 8424465603019

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465958751

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 $-18,0^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180°C

7 - 11 minutos

Consejos de preparación recomendados: Mantener a temperatura inferior o igual a -18°C . No volver a congelar el producto una vez descongelado. Descongelado: descongelar en refrigeración a $1-4^{\circ}\text{C}$ durante 24h o a $20-25^{\circ}\text{C}$ durante 2-3 h. Cocer en horno a 180°C durante 7-11 minutos. Congelado: cocer en horno a 180°C durante 14-17 minutos.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Pan (harina de trigo (GLUTEN), agua, levadura, sal, masa madre inactiva (harina de trigo fermentada (GLUTEN))), queso mozzarella (22,5%), (LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante (E330), cuajo, fermentos lácticos, conservador (E202) y antiaglomerante (almidón de patata)), tomate (tomate y corrector de acidez (E330)), queso cheddar (7,5%) (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, colorante (E160a/E160b (ii)) y antiaglomerante (almidón de patata)), queso emmental (3,5%) (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano y antiaglomerante (almidón de patata)), queso azul (3%) (LECHE de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos y Penicilium Roqueforti), agua, aceite de girasol, azúcar, sal, pimienta y orégano.

Puede contener trazas de: Huevo, pescado (atun), sésamo, soja y frutos de cáscar (nuez)

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	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	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1316 kJ	1316 kJ
	272 kcal	272 kcal
Grasas	11 g	11 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	6,2 g	6,2 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	30 g	30 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	0,8 g	0,8 g
Fibra Alimentaria	1,1 g	1,1 g
Proteínas	13 g	13 g
Sal	1,5 g	1,5 g
Sodio	600 mg	600 mg
Colesterol	-	-

*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
Peso (g)	135	155	175
- Masa (g)		155	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	220	250	280
Ancho (mm)	60	75	90
Alto (mm)	-	-	-
Peso aproximado producto cocido	-		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: -

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
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<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>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<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)	343,00	3,00	1,50	22,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x295x150	135x280x0	700x50x0	950x600x0
Material	KM CS	PAPEL	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,20	0,07	0,03	0,02
Color (mm)	Marrón	Transparente	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

20

Peso neto (kg)

3,1

Peso bruto (kg)

3,42

Palet

Cajas/capa

11

Capas

8

Total cajas

88

Peso (kg)

326

Altura (m)

1,35

Tipo palet

-

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.