

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 60303
Denominación comercial: PAN PIZZA MIXTO (20u)
Denominación legal: Producto ultracongelado
Código EAN caja: 8424465603033
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465958737

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: 2 - 3 horas en refrigeración

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°C durante 24h o a 20-25°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 (27%)(LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante (E330), cuajo, fermentos lácticos, conservador (E202) y antiaglomerante (almidón de patata)), fiambre de magro de cerdo (13%) (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA , proteína de LECHE, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E450 y E407), conservador (E250) y antioxidante (E316)), tomate (tomate y corrector de acidez (E330)).

Puede contener trazas de: Huevo, pescado (atun), frutos de cáscara (nuez), sésamo

> 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 | - | 983 kJ |
| | - | 235 kcal |
| Grasas | - | 7,3 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | - | 3,4 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | - | 31 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | - | 1,7 g |
| Fibra Alimentaria | - | 1,6 g |
| Proteínas | - | 10 g |
| Sal | 0,00 g | 1,6 g |
| Sodio | - | 640 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) | 140 | 155 | 170 |
| - 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 108 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: -

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.