EUROPASTRY, S.A.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61246

Denominación comercial: PIZZA CLASICA JAMON COCIDO/QUESO (6u)

Denominación legal: Pizza precocida ultracongelada

Código EAN caja: 8424465612462

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465929904

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 1 dia 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: -

Fermentar:

180 °C Cocer a:

9 - 11 minutos

Consejos de preparación recomendados: Retirar el plástico e introducir el producto congelado en el horno a 180ºC durante 9-11 minutos. No consumir sin hornear.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, QUESO mozzarella (24%)(QUESO mozzarella, antiaglomerante (almidon de patata)), agua, salsa de tomate (puré de tomate, agua, azúcar, sal, aceite vegetal (girasol), cebolla), jamón cocido sabor ahumado (8. 5%) (jamón de cerdo (66%), agua, sal, estabilizantes (E420, E451, E407, E410, E415), extracto de especias, proteína de cerdo, aroma, azúcar, antioxidante (E316), conservador (E250), aroma de humo), masa madre (3%)(harina de TRIGO, agua, harina de TRIGO fermentada), aceite de oliva, QUESO ahumado (1%)(LECHE pasteurizada de vaca, sal, corrector de acidez (E509), conservador (E1105) (contiene HUEVO), cuajo y fermentos lacticos. Ahumado con madera de abedul), levadura, sal, harina de CEBADA malteada, sémola de TRIGO.

Puede contener trazas de: Pescado, soja, apio, mostaza.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	*	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	X	-
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	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-
- 04040 PIZZA OLAGIOA JAMON OCCIDO/OLIGOO (0.) (Varrita con cizidates)		D/ : 4



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
Nostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	o -	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones -10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Noluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	889 kJ	889 kJ
	212 kcal	212 kcal
Grasas	8,0 g	8,0 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	4,0 g	4,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	24 g	24 g
de los cuales:	•	Ü
- azúcares	1,2 g	1,2 g
Fibra Alimentaria	1,3 g	1,3 g
Proteínas	11 g	11 g
Sal	1,3 g	1,3 g
Sodio	520 mg	520 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)	400	410	420
- Masa (g)		410	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	250	270	290
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-

Peso aproximado producto cocido

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Masa de pizza precocida con jamón cocido y queso ahumado Olor: Masa de pizza precocida con jamón cocido y queso ahumado Sabor: Masa de pizza precocida con jamón cocido y queso ahumado Aspecto: Masa de pizza precocida con jamón cocido y queso ahumado

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



Peso pack -

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

Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	1	-	-	<10e2 ufc/g

*No detectado

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	300,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	340x300x205	-	-	-
Medidas externas (mm)	345x305x213	-	0x75x0	-
Material	KM CD	-	PP	-
Grosor (mm)	4,20	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

> OTROS EMBALAJES

	816115	815021	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	96,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	0x644x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PA+PE	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,40	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No



Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c \rightarrow 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 \Rightarrow 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 \Rightarrow 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.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALETIZADO

Caia



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)	
6	2.46	2.85	



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	9	54	179	2,07	Pallet Chep 80x120 Md

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
- 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.



Página 4