

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 63343  
**Denominación comercial:** PIZZA 30x40 BARBACOA (6u)  
**Denominación legal:** Producto ultracongelado  
**Código EAN caja:** 8424465633436  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465939224

### 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:** Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Descongelar en ambiente durante 90 minutos. Cocer en el horno entre 12-16 minutos a 180°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de trigo (GLUTEN), agua, salsa barbacoa (11,5%) (kétchup (tomate, jarabe de glucosa-fructosa, vinagre de alcohol, azúcar, almidón de maíz modificado (E1414), sal, conservadores (E202 y E211) y aroma natural), melaza de caña de azúcar, miel, agua, cebolla en polvo, aroma de humo, vinagre de manzana, acidulante (E330)), carne de cerdo frita (10%) (carne de cerdo, aceite de girasol y sal), cebolla blanca (9%), bacon (8%) (panceta de cerdo, sal, azúcar, proteína de SOJA, dextrosa de maíz, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E451, E407), antioxidante (E316 y E331), conservado, (E250)), queso mozzarella (8%) (LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante (E330), cuajo, fermentos lácticos, conservador (E202) y antiaglomerante (almidón de patata)), masa madre (7.5%) (harina de trigo fermentada (GLUTEN) , aguay sal), cebolla morada (4,5%), aceite de girasol, sal y levadura.

**Puede contener trazas de:** Huevo, pescado, frutos de cáscara (nuez), mostaza.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS 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>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	-	-
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>	-	826 kJ
	-	198 kcal
<b>Grasas</b>	-	9,0 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	2,9 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	-	21 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	1,9 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	-	1,5 g
<b>Proteínas</b>	-	7,3 g
<b>Sal</b>	0,00 g	1,2 g
<b>Sodio</b>	-	480 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>	1000	1050	1100
- Masa (g)		1050	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	20	30	40
<b>Ancho (mm)</b>	30	40	50
<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>	1	-	10e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	2	10e3 ufc/g	-
<b>Escherichia coli</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Estafilococos coagulasa +</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Bacillus cereus presuntivo</b>	-	-	-	-
<b>Clostridium sulfito-reductores</b>	1	-	10e3 ufc/g	-
<b>Clostridium perfringens</b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b>Salmonella spp</b>	1	-	*	-
<b>Listeria monocytogenes</b>	5	-	10e2 c/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)	505,00	2,00	1,50	-
Medidas internas (mm)	415x315x166	-	-	-
Medidas externas (mm)	429x329x180	135x280x0	140x50x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Grosor (mm)	0,07	0,07	0,03	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Marrón	-
Reciclable*	+	+	+	-

### OTROS EMBALAJES

	EC63343F	EC63343EI	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	1,80	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	460x310x0	100x99x0	-	-	-	-	-
Material	PP	SAT+ADH	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	0,06	-	-	-	-	-
Color	Transparente	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## &gt; PALETIZADO

## Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	6	6,53

## Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	9	54	378	1,77	-

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

## &gt; CERTIFICACIONES:

## &gt; 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.