

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 66175
Denominación comercial: PIZZA FINA BACON Y CHAMPI#ONES PORTOBELLO
Denominación legal: Producto ultracongelado
Código EAN caja: 8424465661750
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465966268

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: 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: 180 °C
7 - 11 minutos

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Congeladas, cocer en horno a 180°C durante 11-15 minutos. Descongeladas cocer en el horno a 180°C durante 7-11 minutos.

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

► LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de trigo (GLUTEN), bacon (15%) (panceta de cerdo, sal, azúcar, dextrosa de maíz, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E451 y E407), antioxidante (E316 y E331) y conservador (E250)), champiñón Portobello (14.5%), queso mozzarella (LECHE pasteurizada de vaca, proteína deLECHE, sal, acidulante (E330), cuajo, fermentos lácticos, conservador(E202) y antiaglomerante (almidón de patata)), queso curado (11%) (LECHE pasteurizada de vaca, LECHE pasteurizada de oveja, sal, secuestrante (cloruro cálcico), coagulante microbiano, fermentos lácticos y en la corteza: conservadores (E235 y E202)), masa madre (9,5%) (harina de trigo fermentada (GLUTEN) , agua y sal), agua, tomate (tomate y corrector de acidez (E330)), aceite de girasol, sal, levadura, azúcar, pimienta y orégano.imienta blanca y orégano.

Puede contener trazas de: Huevo, frutos de cáscara (nueces), pescado (atún), mostaza, soja

► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
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	-	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 ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	-	983 kJ
	-	235 kcal
Grasas	-	11 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	-	4,9 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	27 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	-	1,3 g
Fibra Alimentaria	-	1,9 g
Proteínas	-	6,7 g
Sal	0,00 g	1,5 g
Sodio	-	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)	388	400	412
- Masa (g)		400	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	260	270	280
Ancho (mm)	-	-	-
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	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	2	10e3 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	1	-	10e3 ufc/g	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	263,00	2,00	3,00	13,70
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	330x293x120	135x280x0	140x0x0	330x330x0
Material	KM CD	SAT+ADH	PP	POLIOLEF
Grosor (mm)	4,00	0,50	0,50	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Blanco	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		2,34		2,67	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	14	112	324	1,83	-

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.