

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 66383
Denominación comercial: PIZZA FINA BARBACOA (6u)
Denominación legal: Pizza precocida ultracongelada
Código EAN caja: 8424465663839
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465939682

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: -
Fermentar: -
Cocer a: 180 °C
7 - 9 minutos

Consejos de preparación recomendados: Retirar el plástico e introducir el producto congelado en el horno a 180°C durante 7-9 minutos. No consumir sin hornear. Producto para consumir una vez preparado. En caso de conservación después de su elaboración, mantener en un lugar fresco (aprox. 6-7°C) durante 24 horas.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: QUESO mozzarella (QUESO mozzarella, antiaglomerante (almidón de patata)), salsa barbacoa (17. 5%) (ketchup (tomate, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, estabilizantes (E412, E415, E410), acidulante (E330), conservadores (E202, E211), aromas), agua, melaza de caña de azúcar (jugo de la caña de azúcar, acidulante (E330)), miel, cebolla deshidratada molida, vinagre de manzana (vinagre de manzana, antioxidante (E220) (SULFITO)), acidulante (E330), aroma de humo), harina de TRIGO, cebolla prefrita (cebolla, aceite vegetal (girasol)), carne picada de cerdo (10%)(carne de cerdo, agua, sal, estabilizante (E451)), agua, bacon cocido con sabor ahumado (9%) (carne de cerdo, agua, almidón, antioxidantes (E326, E301), sal, estabilizantes (E451, E407, E415, E410), aromas, dextrosa, proteína de SOJA, conservadores (E262, E250), aroma de humo, colorante (E150d)), cebolla, masa madre (2%)(harina de TRIGO, agua, harina de TRIGO fermentada), aceite de oliva, levadura, sal, harina de malta de TRIGO, sémola deTRIGO.

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

> 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	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
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	-	-
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	875 kJ	875 kJ
	209 kcal	209 kcal
Grasas	11 g	11 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,4 g	4,4 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	18 g	18 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	4,0 g	4,0 g
Fibra Alimentaria	0,9 g	0,9 g
Proteínas	9,6 g	9,6 g
Sal	1,4 g	1,4 g
Sodio	560 mg	560 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)	365	375	385
- Masa (g)		375	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	250	270	290
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: Masa de pizza precocida con carne picada de cerdo y salsa barbacoa

Olor: Masa de pizza precocida con carne picada de cerdo y salsa barbacoa

Sabor: Masa de pizza precocida con carne picada de cerdo y salsa barbacoa

Aspecto: Masa de pizza precocida con carne picada de cerdo y salsa barbacoa

*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	-	-	-	-
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

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)	244,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	340x300x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	345x305x118	-	0x75x0	-
Material	KM CS	-	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

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	2,25	2,6

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	13	78	228	1,68	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 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.