

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	BL382
CÓDIGO EAN:	8436564272805
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN:	DELICIOSA MASA A LA ITALIANA PRECOCIDA CUBIERTA CON UNA VARIEDAD DE QUESOS



2. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

LARGO:	18 cm	ANCHO:	11 cm	ALTO:	2 cm
PESO NETO:	205 g				

TOLERANCIAS

* El peso del producto final puede sufrir una desviación de +/-5 % sobre el indicado en la ficha técnica.

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE

RELLENO

TOMATE SALSA PIZZA

COMPOSICIÓN: Tomate, aceite vegetal (girasol), orégano, sal, azúcar, espesante E1422, conservador E202, regulador de pH E330, antioxidante E331

PREPARADO LÁCTEO (ESPECIAL FUNDENTE)

COMPOSICIÓN: Grasa vegetal (palma), queso (leche), agua, almidón modificado, proteínas de la leche, sal, estabilizante (E331), acidulante (E330), conservador (E202), colorante (E160a) y almidón de patata.

PREPARADO ALIMENTICIO

COMPOSICIÓN: Agua, grasa vegetal (palma), proteína de leche, almidón modificado, mozzarella, sal, acidulantes E331 y E330, estabilizantes (E340, E407, E417, E452), suero lácteo, aroma (lactosa), colorante (E160a(iii)), conservador E202, antiaglomerante: almidón

QUESO AZUL

COMPOSICIÓN: Leche, sal, cuajo, cultivos de queso y penicillium Roqueforti

RALLADO QUESO FUNDIDO CON QUESO AZUL

COMPOSICIÓN: Queso (leche), mantequilla (leche), proteína de leche, almidón, gelatina, sales de fundido (E331, E339, E452), sal, estabilizante E407 y conservador E202. Antiapelmazante: almidón de patata.

PREPARADO ALIMENTICIO AMARILLO

COMPOSICIÓN: Agua, grasa vegetal (palma), proteína de leche, almidón modificado, mozzarella, sal, acidulantes E331 y E330, estabilizantes (E340, E407, E417, E452), suero lácteo, aroma (lactosa), colorante (E160a(iii)), conservador E202, antiaglomerante: almidón

MASA

BASE PIZZA 18x11

COMPOSICIÓN: Harina de trigo, antioxidante E300, agua, sal, orégano, manteca de cerdo (manteca pura de cerdo, antioxidantes (E320, E321)), aceite de girasol, levadura, mejorante (harina de trigo, agente de carga: carbonato cálcico, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, enzimas (trigo), fibra de leguminosa

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA

Salmonella spp

LIMITE

No detectado / 25 g

Listeria monocytogenes

No detectado / 25 g

Escherichia coli

$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g

5. LOGISTICA

CÓDIGO ENVASE	DIMENSIONES	UD. BASE	ALTURAS	UNIDADES	P. / V. NETO	P. / V. BRUTO
C.HA2 CAJA DE CARTÓN ONDULADO NÚM. 2	39,40 x 30,00 x 22,00 cm			26	5,33 Kg	5,78 Kg
00001 PALET EUROPEO	1,20 x 0,80 x 2,35 m	8	10	80	426,40 Kg	484,29 Kg
Nº TOTAL UNIDADES		DIMENSIONES BULTO		PESO NETO		PESO BRUTO
2080		1,20 x 0,80 x 2,35 m		426,40 Kg		484,29 Kg

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN: ≤ -18°C

TEMPERATURA TRANSPORTE: ≤ -18°C

OBSERVACIÓN: RANGO DE ACEPTACIÓN EN TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO +/- 3°C

7. MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN: 30 MINUTOS
FERMENTACIÓN: NO
HORNEADO: +180°C
TIEMPO HORNEADO: 11 MINUTOS
UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO
(*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMS

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

METALES: ESTE PRODUCTO NO TIENE METALES PESADOS

OTROS: TODOS LOS ADITIVOS COMPRENDIDOS EN ESTE PRODUCTO SON AUTORIZADOS POR LA UNIÓN EUROPEA

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  CI		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  T
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  CI		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  T		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  T
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  CI		FRUTOS DE CÁSCARA  T
	APIO Y DERIVADOS  		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS 
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO  T		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2  T
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  		MOLUSCOS  T

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g	POR RACIÓN (205g)
VALOR ENERGÉTICO	994,56 kJ / 237,58 kcal	2038,84 kJ / 487,03 kcal
GRASAS	11,65 g	23,87 g
- DE LA CUALES SATURADAS	5,21 g	10,68 g
HIDRATOS DE CARBONO	26,53 g	54,39 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	1,36 g	2,78 g
PROTEINAS	6,07 g	12,45 g
SAL	1,39 g	2,84 g

NOTAS / JUSTIFICACIÓN

Ácidos grasos trans ≤ 2%

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

HIGIENE ALIMENTARIA: de acuerdo con Reglamento CE 852/2004

INFORMACIÓN ALIMENTARIA: de acuerdo con Reglamento CE 1169/2011

CONTAMINANTES: de acuerdo con Reglamento CE 1881/2006

PESTICIDAS: de acuerdo con Reglamento CE 396/2005

ADITIVOS: de acuerdo con Reglamento CE 1333/2008 y sus modificaciones

GRASAS TRANS: de acuerdo con Reglamento CE 2019/649