

**DATOS PRODUCTO**

 CÓDIGO PRODUCTO:  
 DENOMINACIÓN PRODUCTO:  
 TIPO PRODUCTO:

 PE005007  
 Pizza formaggio  
 Pizza congelada

 MARCA:  
 CÓDIGO EAN 13 (UNITARIO):  
 CÓDIGO EAN 128 (CAJA):

 Pizza Nostra  
 8437013211963  
 08437013211963

 PESO: 475 gramos  
 DIÁMETRO: 32 ± 1 cm

**LISTADO INGREDIENTES**

INGREDIENTES	ORÍGEN		% proporción sobre el producto final	
	NATURALEZA	PAÍS	gramos	%
Base				
Harina de trigo	Vegetal	España	235	49,47
Agua	Agua	España		
Aceite de oliva virgen extra	Vegetal	España		
Aceite de girasol	Vegetal	España		
Sal	Mineral	España		
Levadura, emulgente (E-491)	Microorganismo	España		
Azúcar	Vegetal	España		

INGREDIENTES	ORÍGEN		% proporción sobre el producto final	
	NATURALEZA	PAÍS	gramos	%
Guarnición				
Salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330))	Vegetal	España	240	50,5
Mezcla de QUESOS rallados (QUESO mozzarella (LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante E-330, cuajo, fermentos y conservador E-202), QUESO gouda (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos y cuajo), antiaglomerante (almidón de patata))	Animal	España	65	3
			60	12,63
Preparado alimenticio a base de grasa vegetal y proteína de la LECHE (agua, grasa vegetal (palma), proteína de la LECHE, almidones modificados (E-1420, E-1450), almidón, MOZZARELLA, sal, acidulantes (E-330 y E-331), estabilizantes (E-340, E-407, E-417 y E-452), SUERO LÁCTEO, aroma (contiene LACTOSA), colorante (E-160a(iii)) y conservador (E-202), antiaglomerante (almidón de patata))	Animal	España	50	10,53
			50	10,53
QUESO Azul (LECHE de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos, Penicillium Roqueforti)	Animal	Dinamarca	15	3,1
Orégano	Vegetal	Perú	0,1	6

**LISTADO INGREDIENTES PARA ETIQUETA**

INGREDIENTES: Base: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, aceites vegetales (oliva virgen extra y girasol), sal, levadura, emulgente (E-491) y azúcar.  
 Guarnición: Salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330)), QUESO mozzarella rallado (13 %) (LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante E-330, cuajo, fermentos y conservador E-202), antiaglomerante (almidón de patata)), preparado alimenticio a base de grasa vegetal y proteína de la LECHE (agua, grasa vegetal (palma), proteína de la LECHE, almidones modificados (E-1420, E-1450), almidón, MOZZARELLA, sal, acidulantes (E-330 y E-331), estabilizantes (E-340, E-407, E-417 y E-452), SUERO LÁCTEO, aroma (contiene LACTOSA), colorante (E-160a(iii)) y conservador (E-202), antiaglomerante (almidón de patata)), QUESO gouda (5 %) (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos y cuajo), QUESO emmental (3 %) (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos y cuajo), QUESO semicurado (3 %) (leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos y cuajo), QUESO Azul (LECHE de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos, Penicillium Roqueforti) y orégano. Puede contener trazas de APIO, SULFITOS, HUEVO, SOJA, PESCADO y MOSTAZA.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO**

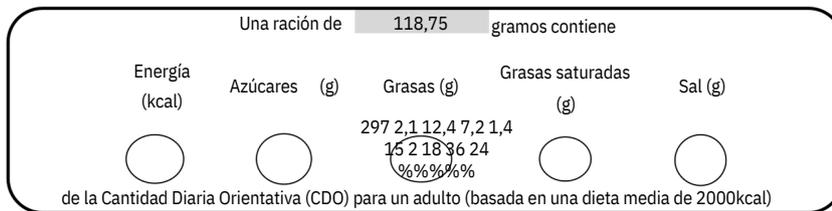
PARÁMETRO	LÍMITE	LÍMITES SEGÚN NORMATIVA
Escherichia coli (ufc/g)	< 10 ufc/g	No se establecen criterios según Reglamento UE 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios
Salmonella (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia /25g	
Listeria monocytogenes (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia /25g	

**ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO**

Aspecto	Sobre un fondo de tomate resaltan el color del queso y el resto de ingredientes
Olor	Característico del producto
Color	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Crujiente

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)**

Valor energético (kcal)	250
Valor energético (kJ)	1076
Grasas (g)	10
de las cuales saturadas (g)	6,1
Hidratos de carbono (g)	28
de los cuales azúcares (g)	1,8
Fibra alimentaria (g)	1,4
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,2



**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS**

ALÉRGENOS	ALÉRGENO DIRECTO	ALÉRGENO INDIRECTO
GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	X	
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 cacahuete		
SOJA y productos a base de soja		X
LECHE y sus derivados	X	
FRUTOS DE CÁSCARA (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados)		
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10ppm		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		

**OGM's**

¿Contiene el producto organismos genéticamente modificados? NO

**POBLACIÓN DE DESTINO**

El alimento está destinado a la población en general, excepto a las personas alérgicas o intolerantes a alguna de las sustancias indicadas en el apartado "Información sobre alérgenos o intolerancias".

**MODO DE EMPLEO**

1) Precalentar el horno a 220°C. 2) Colocar la pizza en la bandeja en la posición central del horno. 3) Hornear durante 8-10 minutos.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO**

Conservar a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

365 días desde el día de fabricación

**CODIFICACIÓN DEL NÚMERO DE LOTE**

6 dígitos correspondientes a la fecha de fabricación (ddmmaa)+1600.

**CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**

	PESO (g)	UNIDADES	MEDIDA (cm)	MATERIAL
Film	3	1	-	POLIOLEFINA
Plato	0	-	-	-
Estuche	0	-	-	-
Caja	237,62	1	34 x 34 x 15,5	CA R TÓN
Precinto	0,002	1	-	POLIPROPILENO
Etiqueta	0,001	1	-	POLIPROPILENO

CAJA				
Unidades pr oducto	Nº envases film	Nº platos	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	6	0	2,85	3,1

PALET				
Nº cajas / capa	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	Peso bruto (kg)	Dimensiones (cm)
6	11	66	230	102 x 102 x 186

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664  
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:  
central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email:  
central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com