

## DATOS PRODUCTO

<b>CÓDIGO PRODUCTO:</b>	PE005008	<b>MARCA:</b>	PIZZA NOSTRA
<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	Pizza tonno	<b>CÓDIGO EAN 13 (UNITARIO):</b>	8437005278530
<b>TIPO PRODUCTO:</b>	Pizza congelada.	<b>CÓDIGO EAN 128 (CAJA):</b>	08437005278530

<b>PESO:</b>	485	<b>gramos</b>
<b>DIÁMETRO:</b>	32 ± 1	<b>cm</b>

## LISTADO INGREDIENTES

INGREDIENTES	ORÍGEN		% proporción sobre el producto final	
	NATURALEZA	PAÍS	gramos	%
<i>Base</i>				
Harina de trigo	Vegetal	España	235	48,45
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		
<i>Guarnición</i>				
<b>Mezcla de QUESOS rallados</b> (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	90	18,56
<b>ATÚN</b> (ATÚN (katsowonus pelamis), aceite de girasol y sal)	Animal		80	16,49
<b>Salsa de tomate</b> (puré de tomate y acidulante (E-330))	Vegetal	España	55	11,34
<b>Cebolla asada</b> 10*10 (allium cepa) y aceite girasol	Vegetal	España	20	4,12
<b>Cebollino</b>	Vegetal	España	5	1,03
<b>Orégano</b>	Vegetal	Perú	0,1	0,02

## 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: 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)), ATÚN (16 %) (ATÚN (katsowonus pelamis), aceite de girasol y sal), salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330)), cebolla asada (*allium cepa* y aceite de girasol), cebollino y orégano. Puede contener trazas de APIO, SOJA, SULFITOS, HUEVO y MOSTAZA.

## ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

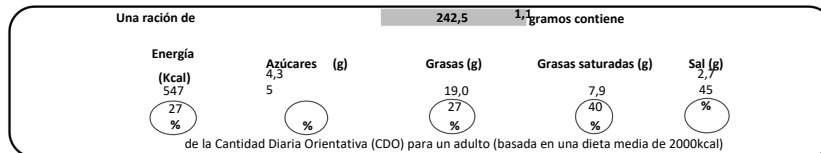
<b>Aspecto</b>	Sobre un fondo de tomate resalta el color del resto de ingredientes
<b>Olor</b>	Característico del producto
<b>Color</b>	Característico del producto
<b>Sabor</b>	Característico del producto
<b>Textura</b>	Crujiente

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

PARÁMETRO	LÍMITE	LIMITES SEGÚN NORMATIVA
<i>Escherichia coli</i> (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
<i>Salmonella</i> (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i> (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia/25g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético (Kcal)	225
Valor energético (KJ)	968
Grasas (g) de las cuales	7,8
saturadas (g) Hidratos de	3,3
carbono (g) de los cuales	27
azúcares (g) Fibra	1,8
alimentaria (g) Proteínas	1,5
(g)	13
Sal (g)	13



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS	ALÉRGENO DIRECTO	ALÉRGENO INDIRECTO
<b>GLUTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	X	
<b>CRUSTÁCEOS</b> y productos a base de crustáceos		
<b>HUEVOS</b> y productos a base de huevo		X
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	X	
<b>CACAHUETES</b> y productos a base de cacahuete		
<b>SOJA</b> y productos a base de soja		X
<b>LE CHEY</b> sus derivados	X	
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b> (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados)		
<b>APIÓ</b> y productos derivados		X
<b>MOSTAZA</b> y productos derivados		X
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y productos a base de granos de sésamo		
<b>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</b> en concentraciones superiores a 10ppm		X
<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces		
<b>MOLUSCOS</b> 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 ALMACENAJE

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 Pl	3	1	-	POLIOLEFINA
ato	0	-	-	-
Estuche	0	-	-	-
Caja	237,62	1	34 x 34 x 15,5	CARTÓN
Precinto	0,002	1	-	POLIPROPILENO
Etiqueta	0,001	1	-	POLIPROPILENO

CAJA				
Unidades producto	Nº envases film	Nº platos	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	6	0	2,9	3,2

PALET				
Nº cajas / capa	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	Peso bruto (kg)	Dimensiones (cm)
6	11	66	233,9	80 x 120 x186