

DATOS PRODUCTO

 CÓDIGO PRODUCTO:
 DENOMINACIÓN PRODUCTO:
 TIPO PRODUCTO:

 PE005006
 Pizza prosciutto
 Pizza congelada

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

 Pizza Nostra
 8437013211956
 08437013211956

 PESO:
 DIÁMETRO:

 455 gramos
 32 ± 1 cm

LISTADO INGREDIENTES

INGREDIENTES	ORÍGEN		% proporción sobre el producto final	
	NATURALEZA	PAÍS	gramos	%
Base				
Harina de trigo	Vegetal	España	235	51,65
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		
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))				
Salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330))	Vegetal	España	65	14,29
Jamón cocido 3*12*30 (jamón de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizantes (E-451i, E-407), antioxidantes (E-316, E-392), aroma, conservador (E-250) y especias.	Animal	España	50	10,99
Aceituna negra (aceituna negra, agua, sal, estabilizante (E-579))	Vegetal	España	5	1,1
Orégano	Vegetal	Perú	0,1	0

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)), salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330)), jamón cocido (11 %) (jamón de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizantes (E-451i, E-407), antioxidantes (E-316, E-392), aroma, conservador (E-250) y especias), aceituna negra (aceituna negra, agua, sal, estabilizante (E-579)) y orégano. Puede contener trazas de APIO, SULFITOS, HUEVO, SOJA, PESCADO y MOSTAZA.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

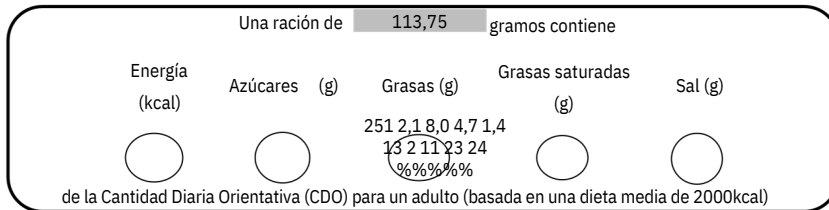
PARÁMETRO	LÍMITE	LÍMITES SEGÚN NORMATIVA
Escherichia coli (ufc/g)	< 10 ufc/g	No se establecen criterios según Reglamento UE 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios
Salmonella (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia/25g	
Listeria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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético (kcal)	221
Valor energético (kJ)	955
Grasas (g)	7,1
de las cuales saturadas (g)	4,1
Hidratos de carbono (g)	28
de los cuales azúcares (g)	1,8
Fibra alimentaria (g)	1,5
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,3



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		
SOJAY productos a base de soja		X
LECHES 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		
DÍOXIDO DE AZUFRE y SULFITOS en concentraciones superiores a 10ppm		X
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	2,73	3,0

PALET				
Nº cajas / capa	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	Peso bruto (kg)	Dimensiones (cm)
6	11	66	222	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