

**DATOS PRODUCTO**

<b>CÓDIGO PRODUCTO:</b>	PE005012	<b>MARCA:</b>	Pizza Nostra
<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	Pizza Margherita	<b>CÓDIGO EAN 13 (UNITARIO):</b>	8437013211901
<b>TIPO PRODUCTO:</b>	Pizza congelada	<b>CÓDIGO EAN 128 (CAJA):</b>	08437013211901

<b>PESO:</b>	420	<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	55,95
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	120	28,57
<b>Salsa de tomate</b> (puré de tomate y acidulante (E-330))	Vegetal	España	65	15,48
<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 (28 %) (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 (15 %) (puré de tomate y acidulante (E-330)) y orégano. Puede contener trazas de APIO, SULFITOS, HUEVO, SOJA, PESCADO y MOSTAZA.

**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	

**ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO**

<b>Aspecto</b>	Sobre un fondo de tomate resaltan el color del queso y el 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

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

Valor energético (kcal)	238
Valor energético (kJ)	1027
Grasas (g)	8,0
de las cuales saturadas (g)	4,9
Hidratos de carbono (g)	31
de los cuales azúcares (g)	1,9
Fibra alimentaria (g)	1,6
Proteínas (g)	11
Sal (g)	1,2

Una ración de 105 gramos contiene				
Energía (kcal)	Azúcares (g)	Grasas (g)	Grasas saturadas (g)	Sal (g)
250	2,0	8,4	5,2	1,2
12%	2%	12%	26%	21%

de la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto (basada en una dieta media de 2000kcal)

**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>LECHE</b> y 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>APIO</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) Precalear 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	335	1	34 x 34 x 24,5	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)
12	12	0	5,04	5,4

PALET				
Nº cajas / capa	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	Peso bruto (kg)	Dimensiones (cm)
6	7	42	252	102 x 102 x 187

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