

DATOS PRODUCTO

CÓDIGO PRODUCTO:
DENOMINACIÓN PRODUCTO:
TIPO PRODUCTO:

315
Pizza familiar margarita L
Pizza congelada

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

8437013211864
08437013211864

PESO:
D I Á METR O:

920 gramos
30 x 40 ± 2 cm

LISTADO INGREDIENTES

IN GR EDI ENTES	OR I GEN		% proporción sobre el producto final	
	NATURALEZA	PAÍS	gramos	%
Base				
Harina de trigo	Vegetal	España	650	70,65
Agua	Agua	España		
Aceite de oliva virgen extra	Vegetal	España		
Aceite de girasol	Vegetal	España		
Levadura, emulgente (E-491)	Mineral	España		
Sal	Microorganismo	España		
Azúcar	Mineral	España		
Guarnición				
Preparado alimenticio a base de grasa vegetal y proteínas de la LECHE (agua, grasa vegetal de palma, proteína de la LECHE, almidones modificados (E-1420, E-1450), almidón de patata, QUESO Mozzarella, sal, acidulantes (E-330 y E-331i), estabilizantes (E-340, E-407, E-417 y E-452), suero LÁCTEO, aroma de queso (contiene LACTOSA), colorante (E-160a(iii)), conservador (E-202)).				
Salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330))	VEGETAL	España	120	13,04
Orégano	VEGETAL	Perú	0,2	0,02

LISTADO INGREDIENTES PARA ETIQUETA

INGREDIENTES: Base: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, aceites vegetales (oliva virgen extra y girasol), levadura (emulgente (E-491)), sal y azúcar.
Guarnición: Salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330)), preparado alimenticio a base de grasa vegetal y proteínas de la LECHE (agua, grasa vegetal de palma, proteína de la LECHE, almidones modificados (E-1420, E-1450), almidón de patata, QUESO Mozzarella, sal, acidulantes (E-330 y E-331i), estabilizantes (E-340, E-407, E-417 y E-452), suero LÁCTEO, aroma de queso (contiene LACTOSA), colorante (E-160a(iii)), conservador (E-202)), y orégano. Puede contener trazas de APIO, HUEVO, SOJA, SULFITOS, PESCADO y MOSTAZA.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

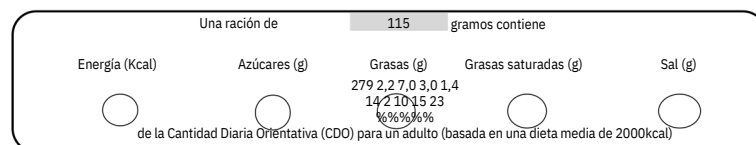
PA R Á METR O	LÍMITE	LIMITES SEGÚN NORMATIVA
Escherichia coli (ufc/g)	< 10 ufc/g	No se establecen criterios según Reglamento UE 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios
Salmonella (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia/25g	
Listeria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

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Aspecto	Sobre un fondo de tomate resalta el color del queso
Olor	Característico del producto Característico del producto
Color	Característico del producto Crujiente
Sabor	
Textura	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético (Kcal)	243
Valor energético (KJ)	1047
Grasas (g)	6,1
de las cuales saturadas (g)	2,6
Hidratos de carbono (g)	39
de los cuales azúcares (g)	1,9
Fibra alimentaria (g)	2,0
Proteínas (g)	8,2
Sal (g)	1,2



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS

AL ÉRGENOS	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		
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		X
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 Plato	3	1	-	POLIOLEFINA
to	0	0	-	-
Estuche	0			
Caja	458,51	1	40x30x23	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)
10	10	0	9,2	9,69

PALET

Nº cajas / capa	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	Peso bruto (kg)	Dimensiones (cm)
8	7	56	567,56	80 x 120 x 180

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