

NOMBRE DEL PRODUCTO

PIZZA 5 QUEIJOS ES

1. INGREDIENTES

	%	NOTA
Massa (harina de TRIGO blando, agua, aceite de oliva virgen extra, sal, levadura)	52,69%	
Salsa de tomate (concentrado de tomate, pulpa de tomate, aceite de oliva, azúcar, sal, orégano, albahaca)	18,80%	
Queso mozzarella (LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos)	6,30%	mezcla en porcentaje variable con otros quesos y orégano
Queso Edamer (LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos)	6,30%	mezcla en porcentaje variable con otros quesos y orégano
Salsa blanca con queso azul [Queso azul 3,7% (LECHE, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, Penicillium roqueforti), agua, maicena]	6,30%	
Queso provolone (LECHE, sal, cuajo microbiano)	3,80%	mezcla en porcentaje variable con otros quesos y orégano
Queso duro 3,8% (LECHE, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano)	3,80	mezcla en porcentaje variable con otros quesos y orégano
Aceite de girasol	%	mezcla en porcentaje variable con quesos
orégano	2,00	

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

	%	
Peso líquido	0,01	400g
Tolerância ao peso	%	TU1: 388g TU2: 376g
Dimensões		28cm
Tolerância		+1/-2 cm

3. FECHA DE DURABILIDAD MÍNIMA / FECHA DE CADUCIDAD

Fecha de validez	18 meses
Fecha de duración mínima	12 meses
Temperatura de almacenamiento	-18°C

4. CODIFICACIÓN Y CADUCIDAD DE LOS LOTES

Numero do lote:	DD/MM/AAAA HH:MM
Fecha de validez:	DD/MM/AAAA

5. INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Precalentar el horno a 200/220°C. Mientras tanto, retire todo el envoltorio y coloque la pizza en el horno con la rejilla colocada a una altura media y hornee durante 7-9 minutos o hasta que el queso se derrita. El tiempo de horneado puede variar dependiendo del horno. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir después de la cocción.

6. ALÉRGENOS

(1) el alérgeno é um ingrediente de uso voluntário; (2) la presencia del alérgeno no se puede excluir con sureza (contaminación cruzada durante a produção, transporte e almacenamiento); (3) a presença de alérgenos se exclui con certiza y las contaminaciones cruzadas (durante a produção, el transporte e el almacenamiento) se gestionan y controlan para que se pueda excluir su presencia en el producto.

<u>Cereales que contienen gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades y productos híbridos derivados de los mismos</u>	1
<u>Crustáceos y productos a base de crustáceos</u>	3
<u>Huevos y ovoproductos</u>	3
<u>Pescado y productos pesqueros</u>	3
<u>Maní y productos de maní</u>	3
<u>Soya y productos a base de soya</u>	2
<u>Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)</u>	1
<u>"Nueces, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces, nueces de Brasil, alfonzigos, nueces de macadamia o Nueces australianas y productos de nueces"</u>	3
<u>Apio y productos derivados</u>	3
<u>Mostaza y productos derivados</u>	2
<u>Semillas de sésamo y productos de grano de sésamo</u>	3
<u>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂</u>	3
<u>Altramuces y productos de altramuz</u>	3
<u>Mariscos y productos de marisco</u>	3

7. DECLARACIÓN NUTRICIONAL

<u>Valores medios por</u>		100g	pizza (400g)	% AR - RI - AR
<u>Valor energético</u>	KJ	1040	4160	50%
<u>Valor energético</u>	kcal	248	992	50%
<u>Lípido</u>	g	9,8	39	56%
<u>de los cuales saturados</u>	g	3,7	15	74%
<u>Hidratos de carbono</u>	g	28	112	43%
<u>de los cuales azúcares</u>	g	2,5	10	11,1%
<u>Fibra dietética</u>	g	1,8	7,2	
<u>Proteínas</u>	g	11	44	88%
<u>Sal</u>	g	1,5	6,0	100%