



NOMBRE DEL PRODUCTO	PIZZA CARBONARA BIANCA CON PANCETTA ES

1. INGREDIENTES	%	NOTA
Massa (harina de TRIGO blando, agua, aceite de oliva virgen extra, sal, levadura)	52,30%	
Salsa de tomate (concentrado de tomate, pulpa de tomate, aceite de oliva, azúcar, sal, orégano, albahaca)	18,50%	
Tiras de panceta de cerdo (carne de cerdo, sal, dextrosa, aroma de humo, acidulante: ácido cítrico, aromas, antioxidante: eritorbato de sodio, conservante: nitrito de sodio, especias)	11,10%	Mezcla de porcentaje variable con queso Mozzarella y Pasta Dura mezcla en porcentaje variable
Queso mozzarella (LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos)	7,40	con queso Pasta Dura y tiras de panceta
cebolla blanca	%	
Queso duro (LECHE, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano)	6,20 2,50%	mezcla en porcentaje variable con queso mozzarella y tiras de panceta
Aceite de girasol	% 2,00%	

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
Peso líquido	405g
Tolerância ao peso	TU1: 392,9g TU2: 380,8g
Dimensões	28cm
Tolerância	+1/-2 cm

3. FECHA DE DURABILIDAD MÍNIMA / FECHA DE CADUCIDAD	
Fecha de validez	15 meses
Fecha de duración mínima	10 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 produçãõ, transporte e almacenamiento); (3) a presença de alérgenos se exclui con certiza y las contaminaciones cruzadas (durante a produçãõ, 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 SO<sub>2</sub></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 (405g)	% AR - RI - AR
<u>Valor energético</u>	KJ	1018	4123	49%
<u>Valor energético</u>	kcal	243	984	49%
<u>Lípido</u>	g	9,5	38	55%
<u>de los cuales saturados</u>	g	3,3	13	67%
<u>Hidratos de carbono</u>	g	29	117	45%
<u>de los cuales azúcares</u>	g	2,4	9,7	10,8%
<u>Fibra dietética</u>	g	1,4	5,7	
<u>Proteínas</u>	g	9,4	38	76%
<u>Sal</u>	g	1,6	6,5	108%

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](mailto: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](mailto:central@alcruzcanarias.com); web: [www.alcruzcanarias.com](http://www.alcruzcanarias.com)