

PRODUCT SPECIFICATION

1397

PIZZA VEGANA ES



NOMBRE DEL PRODUCTO	PIZZA VEGANA ES

1. INGREDIENTES	%	NOTA
Massa (harina de TRIGO blando, agua, aceite de oliva virgen extra, sal, levadura)	50,3%	
Salsa de tomate (concentrado de tomate, pulpa de tomate, aceite de oliva, azúcar, sal, orégano, albahaca)	17,9%	
Verduras asadas sazonadas (berenjena asada, calabacín asado, pimientos rojos asados, pimientos amarillos asados, aceite de oliva, ajo, sal)	14,3%	
Preparado vegetal (agua, almidón modificado de patata y maíz, aceite de coco, acidulante: ácido cítrico, sal, aromas veganos naturales, estabilizador: goma tara, carbonato de calcio, colorante: β-caroteno, vitamina B12)	10,7%	con hierbas provenzales, orégano, pimienta negra, tomillo
Espinacea sazonada (espinacea, aceite de oliva, ajo, sal)	4,8%	
Aceite de girasol	1,9%	
Hierbas provenzales (tomillo, romero, orégano, satureja, albahaca)	0,02%	mezclar en porcentaje variable con mezcla de verduras, orégano, pimienta negra, tomillo
Orégano	0,02%	mezclar en porcentaje variable con preparado vegetal, hierbas provenzales, pimienta negra, tomillo
Pimienta negra	0,02%	mezclar en porcentaje variable con preparado vegetal, hierbas provenzales, orégano, tomillo
Tomillo	0,02%	mezclar en porcentaje variable con mezcla de verduras, hierbas provenzales, orégano, pimienta negra

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
Peso líquido	420g
Tolerância ao peso	TU1: 407,4g TU2: 394,8g
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	
<p>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. El tiempo de horneado puede variar dependiendo del horno. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir después de la cocción.</p>	

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>	2
<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 (420g)	% AR - RI - AR
<u>Valor energético</u>	KJ	853	3583	43%
<u>Valor energético</u>	kcal	204	857	43%
<u>Lípido</u>	g	6,1	26	37%
<u>de los cuales saturados</u>	g	2,0	8,4	42%
<u>Hidratos de carbono</u>	g	31	130	50%
<u>de los cuales azúcares</u>	g	2,9	12	13,5%
<u>Fibra dietética</u>	g	2,2	9,2	
<u>Proteínas</u>	g	5,1	21	43%
<u>Sal</u>	g	1,5	6,3	105%

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