

NOMBRE DEL PRODUCTO

PIZZA FIAMBRE, MOZZARELLA E EDAMER ES

1. INGREDIENTES

	%	NOTA
Massa (harina de TRIGO blando, agua, aceite de oliva virgen extra, sal, levadura)	51,7%	
Salsa de tomate (concentrado de tomate, pulpa de tomate, aceite de oliva, azúcar, sal, orégano, albahaca)	18,3%	
Jamón [carne de cerdo, agua, sal, dextrosa, maltodextrina, antioxidante: ascorbato de sodio, extracto de romero, extracto de especias (ajo, macis, pimienta), aroma de humo, conservante:	12,2%	
Salsa blanca [agua, nata en polvo (proteínas de LECHE, LECHE entera en polvo, almidón de maíz modificado, sal), aceite de girasol, pimienta negra]	6,1%	
Queso mozzarella (LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos)	4,9%	mezcla en porcentaje variable con Edamer
Queso Edamer 4,9% (LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos)	4,9%	mezclar en porcentaje variable con mozzarella
Aceite de girasol	1,9%	

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Peso líquido	410g
Tolerância ao peso	TU1: 397,7g TU2: 385,4g
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

Precalear 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 es un ingrediente de uso voluntario; (2) la presencia del alérgeno no se puede excluir con certeza (contaminación cruzada durante a produção, transporte e almacenamiento); (3) a presença de alérgenos se exclui con certeza 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 médios por</u>		100g	pizza (410g)	% AR - RI - AR
<u>Valor energético</u>	KJ	906	3715	44%
<u>Valor energético</u>	kcal	216	886	44%
<u>Lípido</u>	g	6,7	27	39%
<u>de los cuales saturados</u>	g	2,2	9,0	45%
<u>Hidratos de carbono</u>	g	28	115	44%
<u>de los cuales azúcares</u>	g	2,4	10	10,9%
<u>Fibra dietética</u>	g	2,0	8,2	
<u>Proteínas</u>	g	9,8	40	80%
<u>Sal</u>	g	1,6	6,6	109%

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