

PRODUCT SPECIFICATION
1399
PIZZA POLLO BARBACOA



Nome del prodotto-Product name -Nom du produit: PIZZA POLLO BARBACOA

| 1. INGREDIENTES | % | NOTE - NOTES - NOTES |
|--|-------|----------------------|
| Masa (harina de TRIGO blando, agua, aceite de oliva extra virgen, sal, levadura) | 50,3% | |
| Salsa de tomate (concentrado de tomate, pulpa de tomate, aceite de oliva, azúcar, sal, orégano, albahaca) | 18,1% | |
| Tiras de pollo asado (pechuga de pollo 90%, aceite de girasol, agua, LECHE en polvo, almidon, aromas naturales, proteínas vegetales, sal, dextrosa, fibras vegetales) | 14,1% | |
| Salsa Barbacoa 9.7% [agua, cerveza stout (contiene CEBADA), azúcar, puré de tomate, vinagre, almidon modificado, melaza, sal, puré de ajo, aroma de humo, especias (MOSTAZA, cayena, comino)], | 6,0 | 21 spot |
| Queso Mozzarella (LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos) | % | |
| Aceite de girasol | 9,6 | |
| | % | |
| | 1,9 | |

| 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS | |
|----------------------------|----------------------------|
| Peso líquido | 415g |
| Tolerância ao peso | TU1: 402,6g TU2: 390,2g |
| Dimensões | 28cm |
| Tolerância | +1/-2 cm |

| 3. FECHA DE DURABILIDAD MÍNIMA / FECHA DE CADUCIDAD | |
|---|----------|
| Fecha de validez | 12 meses |
| Fecha de duración mínima | 8 meses |
| Temperatura de almacenamiento | -18°C |

| 4. CODIFICACIÓN Y CADUCIDAD DE LOS LOTES | |
|--|------------------|
| Número do lote: | DD/MM/AAAA HH:MM |
| Data de validade: | 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>Aipo e produtos derivados</u> | 3 |
| <u>Mostaza y productos derivados</u> | 1 |
| <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

| Valores medios por | | 100g | pizza (415g) | % AR - RI - AR |
|--------------------------------|------|------|--------------|-------------------|
| <u>Valor energético</u> | KJ | 929 | 3855 | 46% |
| <u>Valor energético</u> | kcal | 222 | 921 | 46% |
| <u>Lipido</u> | g | 7,0 | 29 | 42% |
| <u>de los cuales saturados</u> | g | 2,2 | 9,1 | 46% |
| <u>Hidratos de carbono</u> | g | 29 | 120 | 46% |
| <u>de los cuales azúcares</u> | g | 4,2 | 17 | 19,4% |
| <u>Fibra dietética</u> | g | 1,8 | 7,5 | |
| <u>Proteínas</u> | g | 9,5 | 39 | 79% |
| <u>Sal</u> | g | 1,2 | 5,0 | 83% |

