



Elaborado y Aprobado por:

Marta Martínez

QA Manager

Fecha

09/04/2013

Descripción

Pizza barbacoa horno de piedra 28 cm

Doc. No.

389300-1

INFORMACIÓN GENERAL

Base fina de pizza al horno de piedra con topping de salsa barbacoa, queso mozzarella, carne y bacón, de diámetro 28 cm y peso unidad aproximado de 430 g.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas individuales. A continuación, se meten en cajas de 8 unidades que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos. Las cajas se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

Así mismo no contiene ingredientes producidos, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de radiaciones ionizantes según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus actualizaciones.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES EN EL ENVASE

Ingredientes: Guarnición (55,6%): Queso Mozzarella [leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos, cuajo y antioxidante (E-330)], salsa barbacoa (16,7%) [agua, azúcar, tomate, vinagre, almidón modificado, sal, aroma, aroma de humo, maltodextrina, humectante (E-1520), estabilizantes (E-414 y E-415), antioxidantes [E-224 (contiene sulfitos) y E-330], cayena, colorante [E-150iv], y conservador (E-202)], carne barbacoa (11,1%) [carne de cerdo, carne de ternera, agua, cebolla, tomate, proteína de soja, sal, ajo en polvo, azúcar, colorante [E-150iv], pimienta negra, aroma de humo, aromas, dextrosa, maltodextrina, estabilizante (E-551), grasas vegetales (coco, palma y/o palmiste), extracto de levadura y antioxidante (E-330)], bacon [panceta de cerdo, agua, estabilizantes (E-451i, E-450iii y E-450v), sal, azúcar, antioxidantes (E-316 y E-331iii), dextrosa, aroma, aroma de humo, aislado de proteína de soja, conservadores (E-250 y E-262i), extractos de especias y gelificante (E-407)] y especias. Base (44,4%): Harina de trigo, agua, aceite de oliva (0,8%), levadura, sal, gasificantes (E-450i y E-500ii), almidón de trigo, dextrosa, malta de cebada y maíz.

Información sobre alérgenos: contiene gluten, leche, soja y sulfitos y puede contener pescado y mostaza.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal: 3,44 kg



Elaborado y Aprobado por:

Marta Martínez

QA Manager

Fecha

09/04/2013

Descripción

Doc. No.

Pizza barbacoa horno de piedra 28 cm

389300-1

ENVASE/ EMBALAJE

Bolsa de polipropileno.
Caja de cartón.

Bolsas/ caja	8
Cajas/ capa	8
Capas/ pallet	9
Cajas /pallet	72

CODIFICACIÓN

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación.

Lote: LADDDPP

L	indicativo de lote
A	indica el último dígito del año de producción
DDD	Día del año
PP	Indica la fábrica de producción

Vida útil: Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AAAA

DD= Día
MM= Mes
AAAA= Año

VIDA ÚTIL

18 meses

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Instrucciones de preparación:

Precalentar el horno a 200 °C. Coloque la pizza sin descongelar directamente en el horno.
Tiempo de horneado: 11 - 13 min, HORNO CONVECCION: 220 °C, HORNO COMBINADO: 200 °C.

APARIENCIA

Base fina de pizza al horno con topping de salsa barbacoa, queso, carne y bacón.

SABOR Y OLOR

Sabor característico a masa horneada, salsa barbacoa, queso, carne y bacón.
Olor característico a masa horneada, salsa barbacoa, queso, carne y champiñones.

TEXTURA

Base crujiente y topping suave y fundente.



Elaborado y Aprobado por:

Marta Martínez

QA Manager

Fecha

09/04/2013

Descripción

Pizza barbacoa horno de piedra 28 cm

Doc. No.

389300-1**RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES**

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Coliformes	5	2	10 ³	10 ⁴
E. coli	5	2	10	10 ²
S. aureus	5	2	10	10 ²
Salmonella	5	0	Ausencia/25g	
L. monocytogenes	5	2	10	10 ²

n = nº total de muestras

m = Límite deseado/g

M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.

c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALERGENOS

Componente alergénico (1)	Utilizado como ingrediente		Presencia involuntaria (2)	
	Sí/No	Nombre del ingrediente	Sí	No
Cereales con gluten y derivados	SI	Harina de trigo		---
Altramuz y derivados	NO			X
Crustáceos y derivados	NO			X
Moluscos y derivados	NO			X
Huevos y derivados	NO			X
Pescado y productos derivados	NO		X	
Cacahuetes y derivados	NO			X
Soja y derivados	SI	Soja		---
Leche y derivados (incluido lactosa)	SI	Queso		---
Frutos de cáscara y derivados	NO			X
Apio y derivados	NO			X
Mostaza y derivados	NO		X	
Semillas de sésamo y derivados	NO			X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó l SO ₂)	SI	Sulfitos		---



Findus-España

Información de Producto

Pag 4 (4)

Elaborado y Aprobado por:

Marta Martínez

QA Manager

Fecha

09/04/2013

Descripción

Doc. No.

Pizza barbacoa horno de piedra 28 cm

389300-1

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo II.

(2) "Sí"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.