

PINSA TONNINO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PN0012F

- * **Envasado:** Retractilada
- * **Peso aprox de la unidad:** 370 gr
- * **Venta por caja:** 10 ud./3,70 kgs. Aproximadamente
- * **Volumen de la caja:** 37,50 x 39,00 x 18 cm
- * **Cajas por capa:** 14 cajas
- * **Capas por palet:** 6
- * **Cajas por palet:** 84 cajas
- * **Temperatura conservacion :** (-18°C.)
- * **Fecha de caducidad desde producción:** 12 meses congelado



GTIN (EAN)13: 8436548661595

GTIN (EAN) 14: 18436548661592

* Ingredientes :

Harina de **TRIGO**, agua, levadura, sal, mejorante panario (Harina de **TRIGO**, (anti apelmazante (E170i)) (emulgente (E472e)), ácido ascórbico, L-cisteína, enzimas) tomate (tomate triturado y ácido cítrico), sal, orégano, **BONITO** (**BONITO**, aceite girasol y agua), aceite de oliva, cebolla roja, tomate cherry confitado en aceite de hinojo, alcaparras, cilantro picado

'ALERGENOS E INTOLERANCIA

S = SI / N = NO / T = TRAZAS

GLUTEN Y DERIVADOS	S
LECHE Y DERIVADOS	T
HUEVO Y OVOPRODUCTOS	N
SOJA Y DERIVADOS	T
APIO Y DERIVADOS	T
MOSTAZA Y DERIVADOS	T
SESAMO Y DERIVADOS	T
CACHUETE Y DERIVADOS	N
FRUTOS CASCARA Y DERIVADOS	N
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	N
CRUSTACEOS Y DERIVADOS	N
MOLUSCOS Y DERIVADOS	N
PESCADOS Y DERIVADOS	S
DIOXIDO AZUFRE Y SULFITOS	T

OTROS ALERGENOS

CARNE Y DERIVADOS	N
PROD.BOVINOS Y SUBPRODUCTOS	N
GELATINA	N
OTROS PRODUCTOS ANIMALES	N
GLUTAMATO MONOSODICO(ESPEC %)	N
ANTIBIOTICOS	N
COLORANTES ARTIFICIALES	N
SABORIZANTES ARTIFICIALES	N
COLORANTES NATURALES	N
SABORIZANTES NATURALES	N
CONSERVANTES	T

24/10/2023

PINSA TONNINO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

OMG'S

ORG.MODIFICADOS GENETICAMENTE

N

TRAT.C/RADIACION IONIZANTE

TRATAM.C/RADIACION IONIZANTE

N

Estándares Microbiológicos

ORGANISMO	CALIBRACIÓN
Escherichia coli	<500 *
Staphylococcus aureus	<100 *
Salmonella	AUSENCIA

Legislación aplicada a los parámetros analizados: Reglamento CE 2073/2005 y criterios internos (*).

INFORMACION NUTRICIONAL (VALORES x 100GRS.)

VALOR ENERGETICO	kj:	785,41
	Kcal:	188,53
GRASAS x g		6,86
DE LAS CUALES SATURADAS x g		1,02
HIDRATOS DE CARBONO x g		23,65
DE LOS CUALES AZUCARES x g		0,41
PROTEINAS x g		7,29
SAL x g		0,46