

PINSA MARGARITA CATERING

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PN0001H

- * **Envasado:** Retractilada
- * **Empaquetado :** Caja pizza de cartón
- * **Peso aprox de la unidad:** 360 gr
- * **Medida de la unidad:** 33,5 x 18 x 4,5 cm
- * **Venta por caja:** 12 ud./ 4,3 kgs.
- * **Volumen de la caja:** 34,50 x 19 x 28,50 cm
- * **Cajas por capa:** 14
- * **Capas por palet:** 6

- * **Cajas por palet:** 84
- * **Temperatura conservacion :** (-18°C.)
- * **Fecha de caducidad desde producción:** 12 meses congelado



* Ingredientes :

Harina de **TRIGO**, agua, levadura, sal, mejorante, mozzarella (**LECHE** de vaca, sal, fermentos lácticos y cuajo microbiano), tomate (tomate triturado y ácido cítrico), aceite de oliva, sal y orégano,

'ALERGENOS E INTOLERANCIA

S = SI / N = NO / T = TRAZAS

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

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	S

PINSA MARGARITA CATERING

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:	840,96
	Kcal:	200,89
GRASAS x g		6,01
DE LAS CUALES SATURADAS x g		3,78
HIDRATOS DE CARBONO x g		25,91
DE LOS CUALES AZUCARES x g		1,47
PROTEINAS x g		9,56
SAL x g		0,41