

# PINSA JAMON CATERING

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PN0015F

- \* **Envasado:** Retractilada
- \* **Empaquetado :** Caja pizza de cartón
- \* **Peso aprox de la unidad:** 370 gr
- \* **Medida de la unidad:** 33,5 x 18 x 4,5 cm
- \* **Venta por caja:** 10 ud./ 3,700 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, jamón york (carne de cerdo, agua, fécula patata, sal, proteína **SOJA**, proteína **LECHE**, dextrosa maíz y aromas) y oregano

### ALERGENOS E INTOLERANCIA

S = SI / N = NO / T = TRAZAS

|                            |   |
|----------------------------|---|
| GLUTEN Y DERIVADOS         | S |
| LECHE Y DERIVADOS          | S |
| HUEVO Y OVOPRODUCTOS       | N |
| SOJA Y DERIVADOS           | S |
| 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             | S |
| PROD.BOVINOS Y SUBPRODUCTOS   | N |
| GELATINA                      | N |
| OTROS PRODUCTOS ANIMALES      | N |
| GLUTAMATO MONOSODICO(ESPEC %) | N |
| ANTIBIOTICOS                  | N |
| COLORANTES ARTIFICIALES       | N |
| SABORIZANTES ARTIFICIALES     | S |
| COLORANTES NATURALES          | S |
| SABORIZANTES NATURALES        | N |
| CONSERVANTES                  | S |

## PINSA JAMON CATERING

### FICHA TECNICA DE PRODUCTO

#### OMG'S

ORG.MODIFICADOS GENETICAMENTE

N

#### TRAT.C/RADIACION IONIZANTE

TRATAM.C/RADIACION IONIZANTE

N

#### Estándares Microbiológicos

| ORGANISMO                    | CALIBRACIÓN |
|------------------------------|-------------|
| <i>Escherichia coli</i>      | <500 *      |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <100 *      |
| <i>Salmonella</i>            | AUSENCIA    |

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

#### INFORMACION NUTRICIONAL (VALORES x 100GRS.)

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| VALOR ENERGETICO            | kj:   | 730,39 |
|                             | Kcal: | 174,72 |
| GRASAS x g                  |       | 4,92   |
| DE LAS CUALES SATURADAS x g |       | 2,77   |
| HIDRATOS DE CARBONO x g     |       | 23,34  |
| DE LOS CUALES AZUCARES x g  |       | 0,55   |
| PROTEINAS x g               |       | 8,32   |
| SAL x g                     |       | 0,16   |