

	FICHA TÉCNICA DE PIZZA BARBACOA TG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3087
		Hoja 1 de 5 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Pizza Barbacoa congelada

Código EAN 13: 8436024105001

Código EAN 128: 18436024105008 (15) FC (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

FOTO:



DESCRIPCIÓN:

Peso aproximado: 410g

Diámetro: 27cm

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Base (48.8%): **harina de trigo**, agua, levadura, emulgente (E-491), aceite de oliva y sal.

Queso (20.2%): **Queso Mozzarella** 80% (**leche** pasteurizada de vaca, **proteína de leche**, **mantequilla**, sal, acidulante (E-330), **suero lácteo**, cuajo, fermentos lácticos, conservador (E-202)), **queso Gouda** 20% (**leche** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, colorante (E-160a))

Carne (13.1%): 100% ternera, aceite de oliva, sal, brandy, especias, fondo de carne, estabilizante (E-412).

Salsa de tomate (5.95%): Puré de tomate, almidón modificado de patata, sal, aceite de girasol, azúcar, acidulante (E-330), hierbas aromáticas y especias.

Salsa barbacoa (5.95%): agua, tomate concentrado reconstituido, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, vinagre de alcohol, sal, aroma, estabilizante (E-415), maltodextrina, colorante (E-150d), acidulante (E-330), conservador (E-211, E-200).

Cebolla asada (2.4%)

Pimiento verde (2.4%)

Aceitunas negras (1.2%): aceitunas negras laminadas, agua, sal y estabilizante (E-579).

Orégano

MARCA COMERCIAL

	FICHA TÉCNICA DE PIZZA BARBACOA TG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3087
		Hoja 2 de 5 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

Marca TOPGEL

Si
 No, entonces: Marca proveedor Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

12 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Modo de conservación: mantener a -18°C. Una vez descongelada no se puede volver a congelar.

Modo de preparación: precalentar el horno a 220°C, colocar la pizza sobre la bandeja en la posición central del horno y hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: film retractilado con base de cartón

Unidad mínima de venta: 10

Caja:

Largo (cm)	27
Ancho (cm)	27
Alto (cm)	21.5
Unidades caja:	10 pizzas/caja
Kilos caja:	0.24 Kg/caja

Palet:

Formato Palet:	EUR 80x120x15 cm
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	8
Kg de Palet:	30 Kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

	FICHA TÉCNICA DE PIZZA BARBACOA TG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3087
		Hoja 3 de 5 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

	por 100g	por ración (205g)	%CDR
Valor energético (kJ)	1013	2077	24.7
Valor energético (kcal)	241	494	24.7
Grasas (g)	8.8	18	25.8
de las cuales:			
- Ácidos grasos saturados (g)	4.3	8.8	44.1
- Ácidos grasos monoinsaturados (g)	3.3	6.8	---
- Ácidos grasos poliinsaturados (g)	1	2.1	---
Hidratos de carbono (g)	28.7	58.8	22.6
de los cuales:			
- Azúcares (g)	2.9	5.9	6.6
Fibra alimentaria (g)	3.1	6.4	---
Proteínas (g)	10.4	21.3	42.6
Sal (g)	1.75	3.6	59.8

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por el Reglamento (CE) 135/2010.

Gérmenes

Aeobios mesófilos < 100.000 ufc/g

Coliformes totales < 100 ufc/g

Escherichia colia: ausencia/25g

Estafilococos aureus < 100 ufc/g

Salmonella: ausencia/25 g

Listeria monocytogenes: ausencia/25g

Clasificación del producto: pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno, refrigeradas o congeladas.

Otras normas: no aplica

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (indicar también si existen trazas como TRAZAS):

1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

- a. Trigo
- b. Centeno
- c. Cebada
- d. Avena
- e. Espelta
- f. Kamut

TRAZAS 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo

TRAZAS 4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

TRAZAS 6. Soja y productos a base de soja

7. Leche y derivados

8. Lactosa

9. Frutos de cáscara:

	FICHA TÉCNICA DE PIZZA BARBACOA TG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3087
		Hoja 4 de 5 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

- a. Avellanas
- f. Almendras
- b. Anacardos
- c. Pascanas
- d. Castañas de Pará
- e. Pistachos
- f. Nueces
- g. Nueces de Macadamia
- 10. Apio y derivados
- TRAZAS** 11. Mostaza y productos derivados
- 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Sobre un fondo rojo, sobresale el color del queso salteado de orégano.
 Sabor: Característico del producto
 Textura: Crujiente
 Olor: Característico del producto

Otros datos cualitativos:
 pH: No aplica
 Grados Brix: No aplica
 Humedad: 46.9%
 Ácidos grasos libres: No aplica
 Índice de peróxidos: No aplica

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: No aplica
 % Rebozado: No aplica
 % Empanado: No aplica
 % Sal: 1.75g/100g producto
 Talla o calibre: 27 cm diámetro
 N° piezas: 1
 % inyección:
 Peso pieza/unidad: 420 g
 Origen: Vegetal/animal
 Zona FAO:
 Nombre en latín especie: No aplica

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

	FICHA TÉCNICA DE PIZZA BARBACOA TG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3087
		Hoja 5 de 5 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

Peso escurrido: No aplica