



Producto: MALLA PIZZA 125g 55Pzas

Código:130

Abreviatura:MIIPz

Fecha Rev.:03/04/2025

Código EAN13:8436534591301

Código DUN14:18436534591308



Descripción del Producto:

Masa hojaldrada rellena de tomate y queso.

Ingredientes / Etiquetado:

Harina de TRIGO, relleno tomate (tomate frito, aceitunas, almidón modificado de maíz (E-1422), sal y orégano), margarina vegetal (grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), agua y emulgente (E-471)), agua, relleno de QUESO (clara de HUEVO, QUESO (LECHE pasteurizada de vaca, NATA pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (E-410 y E-407), conservador (E-200) y fermentos LÁCTICOS), agua, preparado en polvo a base de QUESO (LACTOSUERO, almidón modificado de maíz (E-1422), LECHE en polvo, almidón modificado de patata (E-1414), espesantes (E-339ii, E-450iii, E-516, E-401, glucosa y E-504ii), QUESO de vaca en polvo 48%MG, sal y saborizante QUESO), orégano y sal), azúcar, MANTEQUILLA, levadura, sal y mejorante panario (SOJA). Puede contener trazas de PESCADO, MOSTAZA, SÉSAMO, FRUTOS DE CÁSCARA y SULFITOS.

Características Físicas del Producto (por unidad de producto congelado):

| | Mínimo | Máximo | Medio | |
|---------------------------|--------|--------|-------|--------------------------------|
| Peso (g): | 122,5 | 127,5 | 125 | Peso medio de la Masa (g): 80 |
| Longitud o diámetro (cm): | 13 | 13 | 13 | Peso medio del Relleno (g): 30 |
| Anchura (cm): | 6,7 | 7,3 | 7 | Peso medio Queso (g): 15 |
| Altura (cm): | 1,2 | 1,8 | 1,5 | |

Etiquetado y Vida Útil:

Lote: Identificado por fecha de fabricación.

Consumo Preferente: 8 meses en congelación desde fecha de fabricación.
24 Horas tras la cocción final.

Parámetros microbiológicos:

| | |
|------------------------|--------------|
| Escherichia Coli: | <10 ufc/g |
| Staphilococcus Aureus: | <10 ufc/g |
| Salmonella Shigella: | AUSENCIA/25g |

Contaminantes:

Metales pesados:

- Pb: < 0.05 µg/kg
- Cd: < 0.04 µg/kg

Micotoxinas:

- Aflatoxina B1: <0.10 µg/kg
- Aflatoxinas totales: < 4 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
- Ocratoxina A: < 0.5 µg/kg
- Deoxinivalenol: < 200 µg/kg
- Zearalenona: < 20 µg/kg

Otros:

- HAPs: < 1 µ/kg
- Alcaloides tropánicos: < 1 µg/kg
- Perclorato: < 0.01 µg/kg
- Acrilamida: < 300 µg/kg

Alérgenos:

| | | | (T:Trazas, X:Alergias) | | |
|---|---|---|------------------------|---|---|
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | Cacahuets y productos a base de cacahuets | - | Huevos y productos a base de huevo | X |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | X | Altramuces y productos a base de altramuces | - | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | T |
| Pescado y productos a base de pescado | T | Sulfitos (>10mgKg): | T | Frutos de cáscara y productos derivados | T |
| Apio y productos derivados | - | Crustáceos y productos a base de crustáceos | - | Moluscos y productos a base de moluscos | - |
| Mostaza y productos derivados | T | Soja y productos a base de soja | X | | |

Destino y Uso Previsto: Puede ser consumido por la población en general excepto por las personas que presenten alergias a:

Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Cereales que contengan gluten y productos derivados, Soja y productos a base de soja, Huevos y productos a base de huevo.

Embalaje, envasado y paletizado:

Tipo de Envase: Caja de cartón cubierta con bolsa de plástico de uso alimentario.

Dimensiones Caja: 360*265*150 mm Cajas Por Palet: 72

Kilos Por Caja: 6,875 Pisos Por Palet: 8

Cantidad Por Caja: 55 Piezas Cajas Por Piso: 9

Distribución y Almacenado:

Conservación: A una Temperatura de -18°C.

Observaciones: Una vez descongelado, no volver a congelar.



Modo de Empleo:

Descongelación: 60 min. a Temperatura ambiente.

Fermentación: ---

Cocción:* 180°C - Temperatura de Cocción.

18 min. - Tiempo de Cocción.

* Todos estos datos son aprox. y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.

* Se recomienda precalentar el horno.

Características Organolépticas del Producto Acabado:

Color: exterior dorado

Olor: Suave a pizza

Sabor: Suave a pizza

Aspecto: uniforme y hojaldrado

Número del Registro Sanitario Industrial: 20.22853/A

OGM e Irradiación: Este producto no contiene alimentos OGM ni ha sufrido irradiación.

Proceso de Elaboración:

Etapas - Dosificación de ingredientes - Amasado - Laminado - División - Incorporación del relleno - Formado - Ultracongelación - Envasado/Etiquetado - Almacenamiento en congelación - Expedición.

Valor Nutricional:

| Análisis | Valores |
|---------------------------|---------------------|
| | kJ/100g / kcal/100g |
| VALOR ENERGÉTICO | 1284/308 |
| GRASAS | 20,60 (g/100g) |
| de las cuales | |
| - Ácidos Grasos Saturados | 10,40 (g/100g) |
| HIDRATOS DE CARBONO | 25,10 (g/100g) |
| de los cuales | |
| - Azúcares | 0,80 (g/100g) |
| FIBRA ALIMENTARIA | 1,70 (g/100g) |
| PROTEÍNAS | 4,80 (g/100g) |
| SAL | 1,00 (g/100g) |

Normativa:

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos Alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento UE N° 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la higiene de los productos Alimenticios.
- Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos Alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre de 2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- Reglamento UE N° 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus posteriores modificaciones.