FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Especial Pizza rallado 10x1 kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Preparación alimenticia rallada en hebras de 6 mm, especialmente indicada para pizza. Funde de forma uniforme y tiene buenas propiedades para gratinar.
Artículo	208533
Ingredientes	Agua (46,0 %), aceite de palma no hidrogenado (27,0 %), almidón modificado (19,0 %), sal (2,5 %), almidón de patata (antiaglomerante) (2,5 %), proteína de LECHE (2,0 %), sal de fundido (E-331) (< 1 %), colorante (E-160a) (< 0,1 %).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	ufc/g	< 100 ufc/g	Humedad	%	47,0
Coliformes	ufc/g	< 100 ufc/g	Extracto seco	%	53,0
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	< 100 ufc/g	Materia grasa	%	27,0
Levaduras	ufc/g	< 50.000 ufc/g	Proteína	%	1,5
Mohos	ufc/g	< 1.000 ufc/g	Sal	%	2,5
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25 g	pH	upH	5,9
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25 g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: producto rallado en hebras de 6 mm, sueltas y fáciles de manipular, sin corteza.
Color: marfil a amarillo, uniforme.
Sabor: neutro.
Olor: neutro.
Consistencia: firme, de hebras sueltas y no apelmazadas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1.375
	kcal	329
Grasas	g	27,0
de las cuales ácidos grasos saturados	g	13,5
Hidratos de carbono	g	20,0
de los cuales azúcares	g	< 0,5
Proteínas	g	1,5
Sal	g	2,5

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte	Mantener en frio entre 2ºC y 7ºC.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto rallado listo para su uso, indicado para fundir y gratinar sobre pizzas, así como en pastas al horno, gratinados, tostas y sándwiches calientes. Se incorpora directamente sobre la base. Una vez abierto, mantener el envase cerrado y consumir en pocos días.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589597255
Código EAN 14	18715589597252
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la unidad	295 x 250 x 40 mm
Medidas de las caja	389 mm x 269 mm x 262 mm
Peso neto unidad (escurrido)	1.000 g (1 kg)
Peso bruto unidad	1.000 g (1 kg)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD

NL
Z0187
EU

Fecha: 01/10/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.