

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	1320
CÓDIGO EAN:	8437008333250
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	BASE DE PAN CUBIERTA DE TOMATE NATURAL CON ORÉGANO, YORK Y QUESO



2. DATOS DEL OPERADOR

NOMBRE EMPRESA:	HORNEO FRESH
DIRECCIÓN:	C/RIO JUCAR, 7
E-MAIL:	horneo@horneo.es
Nº REGISTRO SANITARIO:	-

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE
MASA

EUROPANINI

COMPOSICIÓN: Harina de TRIGO, agua, masa madre natural, sal, aceite de girasol, levadura, azúcar y mejorante (harina de TRIGO, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico y enzimas (TRIGO))

RELLENO

TOMATE SALSA PIZZA

COMPOSICIÓN: Tomate, aceite vegetal (girasol), orégano, sal, azúcar, espesante E1422, conservador E202, regulador de pH E330, antioxidante E331

PREPARADO ALIMENTICIO

COMPOSICIÓN: Agua, grasa vegetal (palma), proteína de LECHE, almidón modificado, MOZZARELLA, sal, acidulantes E331 y E330, estabilizantes (E340, E407, E417, E452), SUERO LÁCTEO, aroma (LACTOSA), colorante (E160a(iii)), conservador E202, antiaglomerante: almidón

FIAMBRE

COMPOSICIÓN: Paleta de cerdo, agua, fécula de patata, proteína vegetal de SOJA, sal, dextrosa, estabilizante E450i, LACTOSA, espesante E407, aromas, potenciador del sabor E621, antioxidante E301, conservador E250, colorante E120

OREGANO

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

LARGO:	23,5 cm	ANCHO:	5,5 cm	ALTO:	3 cm
PESO NETO UNIDAD:	120 g				

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Salmonella spp	No detectado / 25 g	Listeria Monocytogenes	No detectado / 25 g
Escherichia coli	≤ 10 ² UFC / 1 g		

6. LOGÍSTICA

PESO NETO	TRADUCCION NO DISPONIBLE	DIMENSIONES	UD. BASE	ALTURAS	UNIDADES	P. / V. NETO	P. / V. BRUTO
C.H3	CAJA DE CARTÓN ONDULADO NÚM. 3	37,10 x 30,60 x 20,20 cm			30	3,60 Kg	4,03 Kg
00001	PALET EUROPEO	1,20 x 0,80 x 2,17 m	8	10	80	288,00 Kg	344,69 Kg

Nº TOTAL UNIDADES	DIMENSIONES BULTO	PESO NETO	PESO BRUTO
2400	1,20 x 0,80 x 2,17 m	288,00 Kg	344,69 Kg

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN: ≤ -18 °C

TEMPERATURA TRANSPORTE: ≤ -18°C

OBSERVACIÓN: RANGO DE ACEPTACIÓN EN TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO +/- 3°C

8. MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN: 30 MINUTOS

FERMENTACIÓN: NO

HORNEADO: +180°C

TIEMPO HORNEADO: 15 MINUTOS

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR

COCINAR TOTALMENTE PREVIO CONSUMO

(*) LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS INDICADOS SON ORIENTATIVOS

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGM

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

METALES: ESTE PRODUCTO NO TIENE METALES PESADOS

OTROS: TODOS LOS ADITIVOS COMPRENDIDOS EN ESTE PRODUCTO SON AUTORIZADOS POR LA UNIÓN EUROPEA

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	 CI		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	 <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	 T		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	 T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	 T		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	 CI
	LECHE Y SUS DERIVADOS	 CI		FRUTOS DE CÁSCARA	 T
	APIO Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	 T		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO ₂	 T
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS	 <input type="checkbox"/>

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g		POR RACIÓN (120g)	
VALOR ENERGÉTICO	810,62 kJ / 194,66 kcal		972,96 kJ / 233,59 kcal	
GRASAS	7,33 g		8,8 g	
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,9 g		3,48 g	
HIDRATOS DE CARBONO	24,15 g		28,99 g	
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0,79 g		0,95 g	
PROTEÍNAS	7,58 g		9,09 g	
SAL	1,05 g		1,26 g	

12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

HIGIENE ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 852/2004

INFORMACIÓN ALIMENTARIA: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1169/2011

CONTAMINANTES: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1881/2006

PESTICIDAS: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 396/2005

ADITIVOS: DE ACUERDO CON REGLAMENTO CE 1333/2008

Y SUS MODIFICACIONES