

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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



### 2. DATOS DEL OPERADOR

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

### 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

<b>LARGO:</b>	23,5 cm	<b>ANCHO:</b>	5,5 cm	<b>ALTO:</b>	3 cm
<b>PESO NETO UNIDAD:</b>	120 g				

### 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Salmonella spp	No detectado / 25 g	Listeria Monocytogenes	No detectado / 25 g
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> 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
<b>2400</b>	<b>1,20 x 0,80 x 2,17 m</b>	<b>288,00 Kg</b>	<b>344,69 Kg</b>

## 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

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