



FICHA TECNICA
FT-FP-07149

Rev 00

DATOS DEL PRODUCTO

NOMBRE: PIZZA JAMON

MARCA: FRIPOZO

PESO NETO ENVASE: 360 G

PESO NETO EMBALAJE: 2,16 KG

FORMATO: 6 x 360 G

DESCRIPCION: plato preparado ultracongelado individualmente constituido por una base precocida, cubierta con salsa de tomate, queso rallado y guarnición (jamón cocido y condimentos).

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE: FRIPOZO, S.A.

R.S.I.: 26.02720/MU

DIRECCION COMERCIAL/DIRECCION FACTORIA:

AVDA. JUAN CARLOS I, 99 – 30.565 – LAS TORRES DE COTILLAS (MURCIA).

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de trigo, salsa de tomate, agua, jamón cocido (12%) [jamón de cerdo, agua, sal, leche en polvo, azúcar, maltodextrina de maíz, aromas, estabilizantes (E-451 y E-407), antioxidantes (E-316 y E-331) y conservador (E-250)], queso Mozzarella (7%), queso Edam (6%), margarina [aceites y grasas vegetales de palma y girasol, agua, sal, emulgente (E-471), acidulante (ácido cítrico), conservador (E-200), antioxidantes (E-306 y E-304), aroma y colorante (beta-caroteno)], mantequilla, leche, aceite de girasol, crema de queso (leche pasteurizada de vaca, nata, cuajo, sal, almidón modificado y fermentos), sal, levadura, almidón modificado de maíz, azúcar, aceite de oliva, glucosa, emulgente (lecitina de soja), especias y plantas aromáticas.

COMPOSICION

ENERGIA (KCAL/100 G)	262
(KJ/100 G)	1.094
PROTEINAS (G/100 G)	8,9
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	24
de los cuales:	
Azúcares (g/100 g)	3,6
GRASAS (G/100 G)	14
de las cuales:	
Saturadas (g/100 g)	6,5
SAL (G/100 G)	1,8
FIBRA ALIMENTARIA (G/100 G)	3,0



FICHA TECNICA
FT-FP-07149

Rev 00

DECLARACION DE OMG Y ALERGENOS

OMG	Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003.
ALERGENOS	Contiene: gluten de trigo, leche, soja y trazas de pescado, huevo y apio.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Base de pizza con reborde visto y guarnición uniformemente repartida.
COLOR	Propio de los diferentes ingredientes.
TEXTURA	Propia de los diferentes ingredientes.
SABOR	Propio de los diferentes ingredientes, complementado por las especias e hierbas aromáticas.

CARACTERISTICAS FISICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Forma de la unidad	redonda
Diámetro de la base	25 cm aprox.
Grosor de la base	9 mm aprox.
Base de pizza	≤ 55%
Salsa tomate	≥ 13%
Jamón cocido: dados 15x15 mm	≥ 12%
Quesos Mozzarella, Edam y crema de queso	≥ 20%

CARACTERISTICAS QUIMICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS

VIDA UTIL

18 meses desde la fecha de fabricación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a - 18 °C).



CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	LIMITES
<i>E. coli</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	<5x10 ² ufc/g Ausencia/25g <10 ² ufc/g

MODO DE EMPLEO

Pre caliente el horno a 200 °C durante 10 minutos. Saque la pizza del estuche y retire el envoltorio de plástico y, sin descongelar, colóquela sobre la bandeja del horno a media altura. Hornéela de 10 a 12 minutos, comprobando que la base queda tostada y el queso fundido.
El producto descongelado puede permanecer en el frigorífico durante 24 horas.

POBLACION DE DESTINO

Todos los consumidores excepto alérgicos a los alimentos (ver declaración de alérgenos).

POSIBLE MAL USO POR EL CONSUMIDOR

No respetar la cadena de frío.
No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar.
Superar la fecha de consumo preferente.
Descongelar previamente el producto antes del consumo (no recomendado).
Volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 °C.

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

MATERIAL: lámina de plástico que envuelve cada 6 estuches.

	FICHA TECNICA FT-FP-07149	Rev 00
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--------

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE
MATERIAL: estuche de cartoncillo marca Fripozo con bolsa interior de polipropileno transparente retráctil.
IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación).
CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (2 dígitos).

PALETIZACION
Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 108.
Nº CAJAS POR PISO: 12.
Nº PISOS: 9.
PESO NETO PALET: 233,3 KG.

LEGISLACION APLICABLE
<p>R.D. 1334/1999 (BOE nº 202 de 24/08/1999), por el que se aprueba la Norma general de de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.</p> <p>R.D. 930/1992 (BOE nº 187 de 05/08/1992), por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.</p> <p>R.D. 142/2002 (BOE nº 44 de 20/02/2002), por el que se aprueba la Lista positiva de de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>R.D. 1109/1991 (BOE nº 170 de 17/07/1991), por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.</p> <p>Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29/04/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p>

REVISADO	APROBADO
Fecha: 29/05/2013	Fecha: 29/05/2013
 Fdo.: María Guerrero Control de Calidad	 Fdo.: Manuel Garre Director Técnico