

	SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA TÉCNICA: PIZZA BARBACOA	FABRICCAGOURMET C/ Naranja Salustiana, 6. 14700. Palma del Río (Córdoba) fabriccaspain@gmail.com
--	--	--

Denominación de venta:

PIZZA BARBACOA

Clasificación del producto según legislación:

Comida preparada, que requiere tratamiento térmico antes de su consumo.

Categorización según legislación:

No se incluye dentro de ninguna Categoría en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

En el caso de Listeria, no se categoriza ya que requiere tratamiento térmico antes de su consumo, en concreto, es obligatorio hornearla antes de su consumo.

Envasado, Formato de Presentación, y Condiciones de Conservación:

Se presentan en envases plásticos, de uso alimentario, envasados al vacío.

Almacenamiento y distribución a temperatura de 0 °C a 5 °C.

Puede congelarse después de su compra a temperatura ≤ - 18 °C.

Instrucciones para su consumo:

Conservar en refrigeración a temperatura de 0 °C a 5 °C.

Extraer de su envase.

Precalentar el horno.

Introducir la pizza a temperatura entre 220 - 250 °C entre 8 y 10 minutos.

Destino final previsto:

Población en general, excepto consumidores que puedan presentar posibles alergias o intolerancias al producto o a alguno de los ingredientes que lo componen.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: base pizza [harina de TRIGO, agua, germen de TRIGO tostado, harina de maíz, levadura seca, sal, aceite de oliva], Queso Mozzarella [LECHE, proteína de LECHE, sal, acidulante E330, cuajo, fermentos, conservador E202], Carne pizza barbacoa [ternera, pollo, cebolla, sal, aceite, pimienta negra, pimentón dulce], Salsa barbacoa [tomate, jarabe de glucosa fructosa, azúcar, vinagre, almidón modificado de maíz, sal, aroma de humo, azúcar caramelizada, acidulante E330, conservadores E202, E211], Bacon [carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, estabilizantes E407, E410, E451, E452, E471, dextrosa, LECHE, proteína de LECHE (SOJA, aroma LACTOSA, proteína de SOJA, conservadores E250, E262ii, E270, antioxidante E316, corrector de acidez E508, potenciador del sabor E621, colorante natural E120], Salsa de tomate [tomate, almidón de patata, sal, aceite de girasol, azúcar, pimienta blanca, mejorana, orégano, tomillo, acidulante ácido cítrico], orégano.

Información de Alérgenos:

Según el Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	+
Pescado y productos a base de pescado	-	+
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	+

Fases de elaboración:

Ver Diagrama de Flujo en el Sistema de Autocontrol.

Elaborado por alacor	957401609 / 605801881	rrider@alacor.es	11/12/2021	Revisión 00	Página 1 de 2
-----------------------------	-----------------------	--	------------	-------------	---------------

	SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA TÉCNICA: PIZZA BARBACOA	FABRICCAGOURMET C/ Naranja Salustiana, 6. 14700. Palma del Río (Córdoba) fabriccaspain@gmail.com
--	---	---

Etiquetado y Loteado del producto:

El etiquetado será según el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, donde figura la denominación genérica del producto, la razón social, el peso, los ingredientes ordenados de mayor a menor, destacando aquellos ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, la fecha de caducidad que es 30 días tras fecha de fabricación, la información nutricional por 100 g de producto, el número de lote, condiciones de conservación que es a temperatura de 0 a 5 °C, y que puede congelarse tras su compra a temperatura $\leq$ a -18 °C.

Loteado. El lote en esta empresa corresponde con la fecha de fabricación, anotándolo en la etiqueta, en el formato DD/MM/AAAA

Además también se indican las posibles trazas añadiendo:

En la línea de producción hay presencia de pescado, crustáceos, y moluscos.

La ETIQUETA que llevaría el producto pegada al propio envase, sería tal y como se indica:

FABRICCAGOURMET C/ Naranja Salustiana, 6. 14700. Palma del Río (Córdoba) fabriccaspain@gmail.com PIZZA BARBACOA		
INGREDIENTES: base pizza [harina de TRIGO, agua, germen de TRIGO tostado, harina de maíz, levadura seca, sal, aceite de oliva], Queso Mozzarella [LECHE, proteína de LECHE, sal, acidulante E330, cuajo, fermentos, conservador E202], Carne pizza barbacoa [ternera, pollo, cebolla, sal, aceite, pimienta negra, pimentón dulce], Salsa barbacoa [tomate, jarabe de glucosa fructosa, azúcar, vinagre, almidón modificado de maíz, sal, aroma de humo, azúcar caramelizada, acidulante E330, conservadores E202, E211], Bacon [carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, estabilizantes E407, E410, E451, E452, E471, dextrosa, LECHE, proteína de LECHE (SOJA, aroma LACTOSA, proteína de SOJA, conservadores E250, E262ii, E270, antioxidante E316, corrector de acidez E508, potenciador del sabor E621, colorante natural E120], Salsa de tomate [tomate, almidón de patata, sal, aceite de girasol, azúcar, pimienta blanca, mejorana, orégano, tomillo, acidulante ácido cítrico], orégano.		
En la línea de producción hay presencia de pescado, crustáceos, y moluscos. Lote / Fecha de caducidad: Instrucciones para su consumo: Extraer de su envase. Precalentar el horno. Introducir la pizza a temperatura entre 220 - 250 °C entre 8 y 10 minutos. Peso neto (g): 397		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético (kJ/kcal)	888,80	212,62
Grasas (en g):	6,51	
de las cuales saturadas(en g):	3,47	
Hidratos de carbono (en g):	30,02	
de los cuales azúcares (en g):	1,40	
Proteínas (en g):	10,24	
Sal (en g):	1,67	

Controles de calidad:

Se hacen controles microbiológicos cada 6 meses de 1 producto n=5 por parte de Laboratorio Certificado **alacor**. En estos productos se les analiza los siguientes parámetros con los valores límites en el cuadro siguiente en base al Reglamento (CE) n° 2073/2005:

Parámetro	Plan de muestreo		Límites		Método de detección
	n	c	m	M	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g		EN/ISO 6579
<i>Escherichia coli</i>	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	ISO 16649-1

Elaborado y Aprobado

Rafael de los Santos Ríder Jiménez
Veterinario **alacor**