



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FICHA TÉCNICA

MINI PIZZA ROMANA, 210G

rev 10 (05/05/25)

Pag 1/2

LUGAR DE ELABORACIÓN

ESVISA FOODS S.L. Av. Pedernales. 34. 09195: Villaaonzalo Pedernales. Buraos (España)
CONTACTO: TELEFONO: +34 947291851 CORREO: info@esvisafoods.es

REGISTRO SANITARIO: 26.09070/ BU

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

DENOMINACION DEL PRODUCTO: MINI PIZZA ROMANA, 210G MARCA: NATURACCI
CÓDIGO DEL PRODUCTO: EAN: 8437007258462
PESO NETO: 210 GRAMOS



PRODUCTO ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA
COCIDO EN HORNO DE PIEDRA

Vida útil

33 días desde la fecha de fabricación (fecha de consumo preferente)

Declaraciones

Este producto **no contiene OGM**, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. De acuerdo con el Reglamento CE 1829/2003.
El producto final y los ingredientes que le forman **no han sido tratados con radiación ionizante**, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

Desglose Ingredientes y tolerancias

	DESGLOSE DE LOS INGREDIENTES COMPUESTOS	% sobre PT	Gramos	Tolerancia (±g)	Alérgenos	NOTAS
BASE	Harina de trigo, agua, aceite de girasol, harina de centeno, sal, levadura, azúcar, aceite de oliva virgen extra.	49,90	104,80	20	GLUTEN MOSTAZA (T) SOJA (T)	
GUARNICIÓN	-	50,10	105,20			
Concentrado de tomate	Tomate, acidificante (ácido cítrico)	9,52	20,00	3		
Queso mozzarella	Leche de vaca pasteurizada, cuajo, fermentos lácteos, sal)	19,05	40,00	6	LECHE	
bacon	panceta de cerdo, agua, sal, aroma natural, estabilizante(trifosfatos), sal ahumada, antioxidante (ácido cítrico)	11,90	25,00	4		
champiñones	champiñones, agua, sal, acidificante (ácido cítrico)	4,76	10,00	2		
aceitunas negras	aceitunas negras, agua, sal, estabilizante (gluconato ferroso) y ácido láctico.	4,76	10,00	2		
pimiento rojo deshidratado	pimiento rojo deshidratado	0,05	0,10	-		
Oregano	oregano	0,05	0,10	-		

Listado de ingredientes según Reglamento 1169/2011:

Guarnición (50,1%): Queso* mozzarella (19%) (LECHE), bacon (11,9%) (panceta de cerdo, agua, sal, aroma natural, estabilizante (trifosfatos), sal ahumada, antioxidante (ácido cítrico)), concentrado de tomate (9,5%) (tomate, acidificante (ácido cítrico)), champiñones (4,8%) (champiñones, agua, sal, acidificante (ácido cítrico)), aceitunas negras (4,8%) (aceitunas negras, agua, sal, estabilizante (gluconato ferroso) y ácido láctico), especias. Base (49,9%): Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, harina de CENTENO, sal, azúcar, levadura, y aceite de oliva virgen extra. *Queso elaborado con LECHE pasteurizada.

Listado de alérgenos, según anexo II del Reglamento 1169/2011:

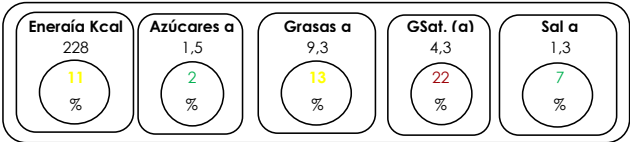
Contiene **gluten y leche**
Puede contener trazas de **huevo, mostaza, pescado y soja.**

INFORMACION NUTRICIONAL

por cada 100g	
Valor energético (Kcal)	217
Valor energético (KJ)	907
Grasas	8,9
de las cuales saturadas	4,12
Hidratos de carbono	23
de los cuales azúcares	1,4
Fibra alimentaria	1,1
Proteínas	10
Sal	1,26

NUTRISCORE (puntuación)
-
-

El envase contiene **2** raciones
Una ración de **105** gramos contiene:



de la Cantidad Diaria Orientativa (CDO), para un adulto.
(Basada en una dieta media de 2000 kcal)

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		Pag 2/3
	MINI PIZZA ROMANA, 210G		rev 10 (05/05/25)
			Pag 2/2

RECOMENDACIONES DE USO Y MODO DE EMPLEO Es un producto destinado para la población en general, excluyendo las personas con alergias o intolerancias a alguno de los ingredientes de la pizza. Cocinar completamente antes de su consumo. HORNO. Modo de empleo: 1. Precaentar el horno a 220°C. 2. Retirar la pizza del envase de plástico. 3. Colocarla en la rejilla del horno a media altura AIR FRYER. Modo de empleo: 1. Retirar la pizza del envase de plástico. 2. Colocarla en el interior del air fryer 4. Hornear durante 5 minutos a 200°C, comprobando el grado de horneado al gusto.	
---	--

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO Conservar en refrigeración: 0-5°C.
--

Característica microbiológicas, según RD 2073/2005			Característica físico químicas y organolepticas	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			Característica	Descripción
Characterística	Limites	Frecuencia	OLOR	OLOR CARACTERISTICO A PAN PRECOCIDO JUNTO A QUESO FUNDIDO
Listeria monocytogenes (n=5, c=0)	≤ 100 ufc / g (1)	Anual	SABOR	SABOR AGRADABLE CON PREDOMINANCIA DE QUESO.
	<10 ufc / g (2)		TEXTURA	CARACTERISTICA DE PAN ESPONJOSO
(1) Productos comercializados durante su vida útil (2) Limite operacional, antes de que el alimento abandone las instalaciones de elaboración.			ASPECTO	PIZZA CIRCULAR CUBIERTA POR QUESO, SOBRE UN FONDO DE TOMATE.

DATOS DE ENVASADO Y LOGÍSTICA

ENVASE PRIMARIO	
COMPOSICIÓN	
FILM SUPERIOR	Bopet PE-Evoh-PE
BANDEJA INFERIOR	PET-PE-PEEL >70% plástico reciclado

RECICLA
Al Amarillo

ENVASE SECUNDARIO		
Medidas Exteriores	u /caja	Peso neto (Kg)
(441*219*110)mm	12	2,52
Modelo caja:	Caja cartón expositora	

RECICLA
Al Azul

PALETIZACIÓN				
c/capa	nº capas	c/palet	u /palet	Peso neto (Kg)
7	15	105	1260	264,6
Tipo palet:	EUROPEO			

LEGISLACION BÁSICA APLICABLE Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Mayo de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Mayo de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus posteriores modificaciones.

FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO 
--

ELABORADO POR: ESVisa FOODS, S.L.  CIF: B06938104 Avda. Pedernales 34 09195 Villagonzalo Pedernales (Burgos) Tel.: 947 29 18 51 Fax: 947 29 19 14	APROBADO POR CLIENTE (FIRMA SELLO Y FECHA)
Fecha revisión: 16/03/2026	Fecha aprobación: