

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Revisión: 0

Fecha: 21/03/2018

DENOMINACIÓN:	BLOOMER DE JAMÓN COCIDO GRAN RESERVA.													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	<p>Ingredientes: PAN INTEGRAL FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE OROWEAT 45%(harina integral de trigo, agua, harina de trigo (24%), gluten de trigo, levadura, azúcar, arándanos desecados (2,3%), semillas de lino marrón (1,9%), aceite vegetal (girasol) , sal, semillas de girasol (0,6%), copos de avena (0,6%), semillas de chía (salvia hispánica) (0,4%), semillas de lino dorado (0,4%), conservadores (E-282, E-200, E-202), frambuesa desecada (0,24%), vinagre de vino, emulgentes (E-481, E-472e), agente de tratamiento de la harina (E-300, E-341)). JAMÓN CODIDO EXTRA 42%(jamón de cerdo (80%), agua, sal, estabilizante (E-451, E-450, E-407, E-415, E-420), azúcar, dextrosa, especias, aromas, antioxidantes (E-331, E-316), conservador (E-250), recubrimiento decorativo: gelatina de cerdo y colorante (E-150b)), LECHUGA MEZCLUM 8%(escarola rizada, radicchio, lollo rojo y brote de espinaca), CREMA DE CIRUELAS 5% [queso blanco pasteurizado (leche pasterizada de vaca, nata, fermentos lácticos y sal), mayonesa (aceite de girasol, agua, aceite de oliva ,yema de huevo, vinagre de vino y sal), vino moscatel, ciruelas deshidratadas(4,56%), azúcar blanquilla y conservantes (E-202 y E-211)]. Puede contener trazas de semillas de sésamo y soja.</p>													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	184 kcal/ 773 kJ												
	Hidratos de Carbono	18,1 g												
	Proteínas	10,4 g												
	Grasas	7,8 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	2,6 g												
	Azúcares	2,5 g												
	Sal	1,35 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FISÍCO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS							
	Aerobios mesófilos	< 100.000 ufc/g					Color y olor característicos							
	Enterobacterias lactosas positivas	< 10.000 ufc/g					Grado de frescura adecuado							
	Escherichia coli	< 100 ufc/g												
	Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g												
	Salmonella	Ausencia/ 25g												
	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g												
VIDA ÚTIL	15 días desde fecha de elaboración													
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en refrigeración entre 0 y +5 °C													
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN / CONSUMO	Consumo directo tras su apertura. No precisa ningún tipo de tratamiento previo al consumo													
FORMA DE PRESENTACIÓN	Envases de ración individual/									PESO NETO	190 g			
Lote	L-DDMMAA													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado						Prolipopileno biorientado (BOPP)							
	Estuche cartón						Cartón kraft con interior en polipropileno							
LEGISLACIÓN APLICABLE	<p>Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento CE 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.</p> <p>Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>													
ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x		x			x	x				x			
CODIGO EAN	8437000199632													