

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 1

Fecha: 20/04/2017

DENOMINACIÓN:	BLOOMER DE QUESO AZUL CON PAVO BRASEADO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	<p>PAN 12 CEREALES OROWEAT 36% (harina integral de trigo, agua, harina de trigo, azúcar, levadura, semillas de girasol (3,6%), gluten de trigo, aceite vegetal (girasol), trigo troceado (2,7%), centeno troceado (2,5%), sal, sémola de maíz (1,3%), copos de avena (0,8%), conservadores (E-282, E-200, E-202), emulgentes (E-481, E-472e), vinagre de vino, avena troceada (0,4%), arroz integral troceado (0,4%), corrector de acidez (E-341), copos de cebada (0,2%), semillas de lino marrón (0,2%), semillas de mijo (0,2%), triticale troceado (0,1%), harina de espelta (0,1%), harina de alforfón (0,1%), agente de tratamiento de la harina (E-300)), PECHUGA DE PAVO BRASEADA 30%(Pechuga de pavo (65%), agua, dextrosa, sal, estabilizantes (E-451, E-420, E-407, E-412, E-508), aromas, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250). Recubrimiento decorativo: agua, gelatina de cerdo, aroma de humo y colorante (E-150d)), PREPARADO DE QUESO AZUL 20%(leche pasteurizada de vaca, nata, queso azul fundido (8%), fermentos lácticos, sal, Estabilizantes: (E-466, E-406, E-417) y aroma natural), NUEZ 6%, ESPINACA 4%, HIERBAS AROMÁTICAS 2%(romero, albahaca, orégano, perejil, tomillo, lavanda), sal marina, vegetales (ajo, tomate), 4% especias (pimienta)), PESTO 2% (aceite de oliva, aceite de girasol, albahaca, piñones, queso parmesano, ajo, sal, conservador (E-202, E-211) y pimienta negra) Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cáscara, sésamo, apio y soja.</p>													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	959 kJ / 229 kcal												
	Hidratos de Carbono	22,5 g												
	Proteínas	8,9 g												
	Grasas	11,5 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	3,8 g												
	Azúcares	1,1 g												
	Sal	1,33 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FISICO-QUIMICAS 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	200 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	CAZAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x				x	x	x	x	x		x			
CODIGO EAN	8437000199014													