

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 2

Revisión: 0

Fecha: 03/03/15

<b>DENOMINACIÓN:</b>	BRIOCH MIXTO 2 UNIDADES													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	BRIOCH 37% (harina de <b>trigo</b> , azúcar, materia grasa vegetal, agua <b>huevos</b> frescos, <b>leche</b> entera en polvo (1.3%), levadura, sal, emulgentes (E-471, E-481), espesante (E-466), aroma, conservador (E-200), gluten de <b>trigo</b> , colorante (E-160a), antioxidante (E-300), proteínas de la <b>leche</b> ), FIAMBRE DE CARNE 45% (carne de cerdo y pavo(41,2%) agua, fécula de patata, sal, proteína de <b>soja</b> , proteína de <b>leche</b> , azúcar, dextrosa de maíz, <b>lactosa</b> y aromas. Estabilizante (E-250). Antioxidante (E-316). Colorante (E-120) <b>contiene leche y sus derivados.</b> ), QUESO 15% ( queso, grasas vegetales, agua, proteínas de la <b>leche</b> , almidón, gelatina, emulgentes (E-471,E-322),corrector de acidez (E-330),antioxidantes(E-306,E-304),sales de fundido (E-452,E-339)sal, conservador(E-202),colorante(E-160a)y aroma). <b>Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cascara y soja.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor Energético</b>	252,6 Kcal/100g	Fibra Alimentaria											
	<b>Hidratos de Carbono</b>	27,6 g/100g	Ácidos grasos monoinsaturados											
	<b>Proteínas</b>	8,3 g/100g	Ácidos grasos poliinsaturados											
	<b>Grasas</b>	11,7 g/100g	Polialcoholes											
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	5,2 g/100g	Almidón											
	<b>Azucares</b>	4,3 g/100g	Vitaminas											
	<b>Sal</b>	3,4 g/100g	Minerales											
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FISICO-QUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	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													
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde fecha de elaboración													
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en refrigeración entre 0 y 5 °C													
<b>CONDICIONES DE UTILIZACIÓN / CONSUMO</b>	Consumo directo tras su apertura. No precisa ningún tipo de tratamiento previo al consumo													
<b>FORMA DE PRESENTACIÓN</b>	Envases de ración individual/										<b>PESO NETO</b>	125 gr		
<b>Lote</b>	L-AAMMDD													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado	Prolipopileno biorientado (BOPP)												
	Estuche													
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p><b>Real Decreto 3484/2000</b>, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p><b>Reglamento CE 2073/2005</b> de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento CE 1441/2007</b> 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><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>													
<b>ALÉRGENOS</b> 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	X						

