

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 1

Fecha: 25/01/2018

DENOMINACIÓN:	BRIOCH SALAMI 2 UNIDADES													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	BRIOCH 45% (harina de trigo , agua, azúcar, leche en polvo (equivalente a 8% de leche reconstituida), aceite de girasol, levadura, emulgente (E-412, E-472e, E-481), antiaglomerante (E-170), estabilizante (E-412), antioxidante (E-300), enzimas (trigo), conservantes: propionato sódico (E-281) y ácido sórbico (E-200), aromas y colorantes (E-102 y E-129)), SALAMI 30% (carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, lactosa , proteínas de la leche , dextrina, dextrosa, antioxidantes (E-331 y E-301), especias, estabilizante (E-452), conservadores (E-250 y E-252), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-120), aroma de humo, tratamiento de superficie (E-202 y E-235)), QUESO 25% (queso, grasas vegetales, agua, proteínas de la leche , almidón, gelatina, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez (E-330), antioxidantes (E-306 y E-304), sales de fundido (E-452, E-339), sal, conservador (E-202), colorante (E-160a) y aroma). Puede contener trazas de huevo, soja y sésamo.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	1406 kJ/ 336 kcal												
	Hidratos de Carbono	32,1 g												
	Proteínas	11,2 g												
	Grasas	18,1 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	6,2 g												
	Azúcares	4,7 g												
	Sal	2,5 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FÍSICO-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	125 g			
Lote	L-AAMMDD													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado				Prolipopileno biorientado (BOPP)									
	Estuche													
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 CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x		x			x	x				x			
CODIGO EAN	8437000199670													