

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 1

Fecha: 25/01/2018

<b>DENOMINACIÓN:</b>	BRIOCH SALAMI 2 UNIDADES													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	BRIOCH 45% (harina de <b>trigo</b> , agua, azúcar, <b>leche</b> en polvo (equivalente a 8% de <b>leche</b> reconstituida), aceite de girasol, levadura, emulgente (E-412, E-472e, E-481), antiaglomerante (E-170), estabilizante (E-412), antioxidante (E-300), enzimas ( <b>trigo</b> ), 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, <b>lactosa</b> , proteínas de la <b>leche</b> , 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 <b>leche</b> , 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). <b>Puede contener trazas de huevo, soja y sésamo.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.</b>	<b>Valor Energético</b>	1406 kJ/ 336 kcal												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	32,1 g												
	<b>Proteínas</b>	11,2 g												
	<b>Grasas</b>	18,1 g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	6,2 g												
	<b>Azúcares</b>	4,7 g												
	<b>Sal</b>	2,5 g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FÍSICO-QUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	Aerobios mesófilos						< 100.000 ufc/g							
	Enterobacterias lactosas positivas						< 10.000 ufc/g							
	Escherichia coli						< 100 ufc/g							
	Listeria monocytogenes						Ausencia/ 25g							
	Salmonella						Ausencia/ 25g							
	Staphylococcus aureus						< 100 ufc/g							
Color y olor característicos						Color y olor característicos								
Grado de frescura adecuado						Grado de frescura adecuado								
<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 g						
<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 CASCABA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x		x			x	x				x			
<b>CODIGO EAN</b>	8437000199670													