

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 03/03/15

DENOMINACIÓN:	CROISSANT CHORIZO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	CROISSANT 56% (harina de gran fuerza, levadura, agua, sal, azúcar, margarina vegetal (girasol)), CHORIZO 25% (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, lactosa , jarabe de glucosa, ajo, dextrosa, estabilizantes (E-451 y E-412) especias, antioxidantes (E-301 y E-392) proteína de la leche , fermentos, colorante (E-120) conservadores (E-250 y E-252) tratamiento de superficie, conservador (E-202)), QUESO 15% (queso, grasas vegetales, agua, proteínas de la leche , 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-160 [®]) y MAHONESA 4% (aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415), conservante (E-202)). Puede contener trazas de soja.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	303 kcal												
	Hidratos de Carbono	44,6 g												
	Proteínas	10 g												
	Grasas	9 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	3,8 g												
	Azucares	6,7 g												
	Sal	3,7 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	150 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 CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO ₂	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X		X			X	X							
CODIGO EAN	8437000199830													