



FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO

Página 1 de 1

Revisión: 1

Fecha: 14/12/2017

DENOMINACIÓN:	CROISSANT MIXTO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	CROISSANT 50% (harina de gran fuerza, levadura, agua, sal, azúcar, margarina vegetal (girasol)), FIAMBRE PALETA 33% (paleta de cerdo (45%), agua, almidón, aromas, estabilizantes (E-407, E-451, E-508, E-412), sal, dextrosa, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservador (E-250)). 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-160a) y aroma) y MAHONESA 2% (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	282,7 kcal												
	Hidratos de Carbono	39,4 g												
	Proteínas	9 g												
	Grasas	9,9 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	4,4 g												
	Azúcares	6,1 g												
	Sal	3,5 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					FÍSICO-QUÍMICAS 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	160 g						
Lote	L-AAMMDD													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado			Polipropileno 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	CAJAHUE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x		x			x	x							
CODIGO EAN	8437000199823													