

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 1

Fecha: 11/10/2018

DENOMINACIÓN:	EMPANADA DE ATÚN													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	MASA (harina de trigo , agua, manteca de cerdo, pimentón, sal, conservante (E-200 y E-281)). PISTO (tomate, pimiento, cebolla, berenjena, aceite girasol, sal, azúcar, almidón modificado, antioxidante (E-330) y conservante (E-202)). ATÚN (atún , aceite de girasol y sal). BAÑO MASA (huevo pasteurizado).													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g	Valor Energético	270 kcal/ 1125 kJ												
	Hidratos de Carbono	22,97 g												
	Proteínas	5,92 g												
	Grasas	17,12 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	5,89 g												
	Azúcares	2,52 g												
	Sal	1,24 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					FÍSICO-QUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS								
	<i>Listeria monocytogenes</i> ¹	No Detectado/ 25g		Color y olor característicos										
	Aerobios mesófilos ²	< 100.000 ufc/g		Grado de frescura adecuado										
	Enterobacterias lactosas positivas ²	< 10.000 ufc/g												
	Escherichia coli ²	< 100 ufc/g												
	Staphylococcus aureus ²	< 100 ufc/g												
Salmonella ²	No Detectado / 25g													
VIDA ÚTIL	17 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	200 g						
Lote	L-DDMM													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado	MATERIAL 1: PET Est . MATERIAL 2: PEBD TR												
	Estuche	PET/EVOH/PE												
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 SO ₂	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x		x	x										
CODIGO EAN	8437000199076													