

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 28/04/20117

DENOMINACIÓN:	SÁNDWICH BLOOMER DE POLLO BARBACOA.													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	<p>Ingredientes: PAN SEMILLAS OROWEAT 43%(harina integral de trigo, agua, levadura, harina de trigo, semillas de girasol (3,5%), azúcar, gluten de trigo, avena troceada, semillas de sésamo, semillas de calabaza (2,0%), semillas de amapola (1,7%), aceite vegetal (girasol), sal, conservadores (E-282, E-200, E-202), vinagre de vino, emulgentes (E-481, E-472e), corrector de acidez (E-341), agente de tratamiento de la harina (E-300)). FILETE DE POLLO 32% (Carne de pollo separada mecánicamente, fibra de guisante, sal, estabilizantes (E-451, E-450, E-407), dextrosa, conservadores (E-262, E-270) y aroma), QUESO HILADO TRES QUESOS 11%(CHEDDAR (Margarina(grasas vegetales, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez (E-330),conservador (E-200), antioxidantes (E-306, E-304), colorante (E-160a)),almidón, queso cheddar rojo, sal, sal de fundido (E-339), colorante (E-160c)), MOZZARELLA(mozzarella, margarina(grasas vegetales, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez (E-330),conservador (E-200), antioxidantes (E-306, E-304), colorante (E-160a)),proteína de la leche, almidón, sales de fusión (E-452, E-340, E-331, E-339), sal), GOUDA (leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, colorante (E-160a).Antiaglomerante (almidón)). LECHUGA 11%(escarola rizada, radicchio, lollo rojo y brote de espinaca), SALSA BARBACOA 3%(Puré de tomate, agua, vinagre de alcohol, azúcar, sirope de glucosa, almidón modificado, sal, colorante (caramelo natural), aroma, aroma de humo (contiene leche), especias y conservador (sorbato potásico). Puede contener trazas de soja.</p>													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	171 kcal												
		720 kJ												
	Hidratos de Carbono	19,2 g												
	Proteínas	10,5 g												
	Grasas	5,8 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	2,8 g												
	Azúcares	2,2 g												
	Sal	1,93 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	190 g					
Lote	L-DDMMAA													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado		Prolipopileno biorientado (BOPP)											
	Estuche cartón		Cartón kraft con interior en polipropileno											
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 SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x					x	x				x			
CODIGO EAN	8437000199007													