

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 09/06/2020

<b>DENOMINACIÓN:</b>	VIENESA DE JAMÓN COCIDO CON QUESO TIERNO														
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN 59% (Harina de <b>trigo</b> alta calidad, agua, masa madre de fermento natural propio (harina de <b>trigo</b> , agua, fermento propio), harina de <b>centeno</b> , levadura y sal), JAMÓN COCIDO 32% (Jamón de cerdo (70%), agua, sal, <b>leche</b> en polvo, azúcar, maltodextrina de maíz y aromas, estabilizantes (E 451 y E 407), antioxidantes (E 316 y E 331), conservador (E 250)), QUESO MEZCLA TIERNO 9% ( <b>leche</b> pasteurizada de vaca (min 70%), oveja (min 15%), sal, fermentos lácticos, cuajo, estabilizante (cloruro cálcico) y conservador (lisozima de <b>huevo</b> )). <b>Puede contener trazas de soja, sésamo y frutos secos.</b>														
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES PARA 100 g</b>	<b>Valor Energético</b>	240 kcal / 1004 kJ													
	<b>Hidratos de Carbono</b>	31 g													
	<b>Proteínas</b>	10 g													
	<b>Grasas</b>	8 g													
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	3 g													
	<b>Azúcares totales</b>	1,7 g													
	<b>Sal</b>	1,76 g													
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>							<b>FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	Listeria monocytogenes <sup>1</sup>							No Detectado/ 25g							
	Aerobios mesófilos <sup>2</sup>							< 100.000 ufc/g							
	Enterobacterias lactosas positivas <sup>2</sup>							< 10.000 ufc/g							
	Escherichia coli <sup>2</sup>							< 100 ufc/g							
	Staphylococcus aureus <sup>2</sup>							< 100 ufc/g							
Salmonella <sup>2</sup>							No Detectado / 25g								
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde fecha de elaboración														
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en refrigeración entre 0 y 4 °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>	170 g			
<b>Lote</b>	L-DDMMAA														
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado							Polipropileno biorientado (BOPP)							
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	1 Criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005, así como sus sucesivas modificaciones” 2 Recomendaciones internas del sistema de calidad de Sándwich LM tomando como referencia el RD 3484/2004, derogado por el RD 135/2010 Información alimentaria establecida en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.														
<b>ALÉRGENOS</b>  Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CAJAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	
	X		X			X	X	X				X			
<b>CODIGO EAN</b>	<b>8437000199274</b>														