

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 03/03/15

DENOMINACIÓN:	CROISSANT SERRANO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	CROISSANT 62% (harina de gran fuerza, levadura, agua, sal, azúcar, margarina vegetal (girasol)), JAMON SERRANO 18% (jamón, sal, azúcar, lactosa , conservadores(E-252, E-250), antioxidantes(E-301, E-331i)), QUESO 18% (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 MAHONESA 2% (aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412,E-415) conservador(E-202).													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	373,7 kcal / 1.565 kJ												
	Hidratos de Carbono	30,6 g												
	Proteínas	9,3 g												
	Grasas	23,5 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	11,0 g												
	Azucares	6,9 g												
	Sal	3,0 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	140 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	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO ₂	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X		X				X							
CODIGO EAN	8437000199847													