



# FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 03/03/15

|  |  |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|--|--|----------------------------------|------------------------------|---------|-----------|------|---|-------------------|------|------------------|--------|----------------------------|----------|------------|
| <b>DENOMINACIÓN:</b>   | CROISSANT SERRANO  |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>                                  | CROISSANT 62% (harina de gran fuerza, levadura, agua, sal, azúcar, margarina vegetal (girasol)), JAMON SERRANO 18% (jamón, sal, azúcar, <b>lactosa</b> , conservadores( E-252, E-250), antioxidantes( E-301, E-331i)), QUESO 18% ( queso, grasas vegetales, agua, proteínas de la <b>leche</b> , 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, <b>huevo</b> entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412,E-415) conservador(E-202).  |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.</b>      | <b>Valor Energético</b>  | 373,7 kcal / 1.565 kJ            |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | <b>Hidratos de Carbono</b>   | 30,6 g                           |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | <b>Proteínas</b>   | 9,3 g                            |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | <b>Grasas</b>  | 23,5 g                           |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | <b>De las cuales Grasas Saturadas</b>  | 11,0 g                           |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | <b>Azucares</b>  | 6,9 g                            |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | <b>Sal</b>   | 3,0 g                            |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>                                      | <b>MICROBIOLÓGICAS</b>   |                                  |                              |         |           |      | <b>FÍSICO-QUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b> |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | 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                      |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>VIDA ÚTIL</b>   | 15 días desde fecha de elaboración   |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                                 | Conservar en refrigeración entre 0 y 5 °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> | 140 g  |                            |          |            |
| <b>Lote</b>  | L-AAMMDD   |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>MATERIALES DE ENVASADO</b>  | Film termosellado  | Polipropileno biorientado (BOPP) |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | Estuche  |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  |  |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>   | <p><b>Real Decreto 3484/2000</b>, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p><b>Reglamento CE 2073/2005</b> de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento CE 1441/2007</b> 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><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>ALÉRGENOS</b><br>Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria | GLUTEN   | CRUSTACEO                        | HUEVO                        | PESCADO | CACAHUETE | SOJA | LACTEO                                  | FRUTOS DE CÁSCARA | APIO | MOSTAZA          | SESAMO | SULFITOS Y SO <sub>2</sub> | MOLUSCOS | ALTRAMUCES |
|  |  |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |
|  | X  |                                  | X                            |         |           |      | X                                       |                   |      |                  |        |                            |          |            |
| <b>CODIGO EAN</b>  | <b>8437000199847</b>   |                                  |                              |         |           |      |   |                   |      |                  |        |                            |          |            |