

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

**RAZÓN SOCIAL:** SÁNDWICH L.M**RGSEAA**

2602689/M

Revisión: 0

Calle de la Sierra de Guadarrama, 37, 28830 Polígono de San Fernando de Henares, Madrid  
[www.sandwichlm.com](http://www.sandwichlm.com)

Fecha: 21/05/2019

<b>DENOMINACIÓN:</b>	<b>BAGEL SERRANO Y QUESO EDAM</b>													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	BAGELS 60% ( <b>trigo, malta, soja</b> , agua aceite de colza, azúcar, levadura, sal, emulsionante (E-471, lecitina de soja), agente tratante de la harina (E-300)), JAMÓN SERRANO 18% (jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidantes (E-300), conservadores (E-250 y E-252)), QUESO EDAM 18% ( <b>Leche</b> pasteurizada de vaca, sal, <b>fermentos lácticos</b> , cuajo, <b>cloruro cálcico</b> ), SALSA PESTO 4% (aceite de oliva, aceite de girasol, albahaca, piñones, <b>queso</b> parmesano, ajo, sal, conservador (E-202, E-211) y pimienta negra). <b>Puede contener trazas de sésamo.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.</b>	<b>Valor Energético</b>	288 kcal/ 1.211 kJ												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	33,1 g												
	<b>Proteínas</b>	17 g												
	<b>Grasas</b>	9,7 g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	4,5 g												
	<b>Azúcares</b>	2,7 g												
	<b>Sal</b>	1,73 g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FISÍCO-QUÍMICAS 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>	115 g						
<b>Lote</b>	L-DDMM													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado	Prolipopileno biorientado (BOPP)												
	Estuche cartón	Cartón kraft con interior en polipropileno												
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<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. <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. <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. <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.													
<b>ALÉRGENOS</b> 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			
<b>CODIGO EAN</b>	8437000199755													