

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 2

**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: 28/04/20117

<b>DENOMINACIÓN:</b>	BLOOMER DE POLLO BARBACOA.													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	<p>PAN SEMILLAS OROWEAT 43%(harina integral de <b>trigo</b>, agua, levadura, harina de <b>trigo</b>, semillas de girasol (3,5%), azúcar, gluten de <b>trigo</b>, <b>avena</b> troceada, semillas de <b>sésamo</b>, 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 <b>leche</b>, almidón, sales de fusión (E-452, E-340, E-331, E-339), sal), GOUDA (<b>leche</b> pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, colorante (E-160a). Antiaglomerante (almidón)). LECHUGA MEZCLUM 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 <b>leche</b>), especias y conservador (sorbato potásico). <b>puede contener trazas de soja.</b></p>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor Energético</b>	171 Kcal/100g												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	720 kJ												
	<b>Proteínas</b>	19,2 g/100g												
	<b>Grasas</b>	10,5 g/100g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	5,8 g/100g												
	<b>Azúcares</b>	2,8 g/100g												
	<b>Sal</b>	2,2 g/100g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FÍSICO-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 +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>	190g				
<b>Lote</b>	L-DDMMAA													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado	MATERIAL 1: PET Est . MATERIAL 2: PEBD TR												
	Estuche	PET/EVOH/PE												
<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.  <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.</p>													
<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				X			

