

**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

Fecha: 03/03/15

DENOMINACIÓN:	BRIOCH MIXTO 2 UNIDADES													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	BRIOCH 37% (harina de trigo , azúcar, materia grasa vegetal, agua huevos frescos, leche entera en polvo (1.3%), levadura, sal, emulgentes (E-471, E-481), espesante (E-466), aroma, conservador (E-200), gluten de trigo , colorante (E-160a), antioxidante (E-300), proteínas de la leche), FIAMBRE DE CARNE 45% (carne de cerdo y pavo(41,2%) agua, fécula de patata, sal, proteína de soja , proteína de leche , azúcar, dextrosa de maíz, lactosa y aromas. Estabilizante (E-250). Antioxidante (E-316). Colorante (E-120) contiene leche y sus derivados.), QUESO 15% (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 aroma). Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cascara y soja.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético	252,6 Kcal/100g	Fibra Alimentaria											
	Hidratos de Carbono	27,6 g/100g	Ácidos grasos monoinsaturados											
	Proteínas	8,3 g/100g	Ácidos grasos poliinsaturados											
	Grasas	11,7 g/100g	Polialcoholes											
	De las cuales Grasas Saturadas	5,2 g/100g	Almidón											
	Azucares	4,3 g/100g	Vitaminas											
	Sal	3,4 g/100g	Minerales											
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FISICO-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	125 gr			
Lote	L-AAMMDD													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado						Prolipopileno biorientado (BOPP)							
	Estuche													
LEGISLACIÓN APLICABLE	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. Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. 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. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.													
ALÉRGENOS 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	X	X						

