

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

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

2602689/M

Revisión: 1

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

Fecha: 18/05/2017

<b>DENOMINACIÓN:</b>	SANDWICH DE ATÚN CON TOMATE													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN DE MOLDE 45% (harina de <b>trigo</b> , agua, levadura, aceite vegetal (girasol), azúcar, sal, gluten de <b>trigo</b> , conservadores (E-282, E-200, E-202), almidón de maíz, harina de <b>soja</b> , agente de tratamiento de la harina (E-300)), TOMATE FRITO 30% (Tomates (145g por 100g de tomate frito), aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal), <b>ATÚN</b> 15% ( lomos de <b>atún</b> , aceite vegetal, sal) y <b>HUEVO</b> COCIDO 10% ( <b>huevo</b> , sal y vinagre). <b>Puede contener trazas de soja y sésamo.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor Energético</b>	195,3 Kcal/100g												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	27,2 g/100g												
	<b>Proteínas</b>	10,7 g/100g												
	<b>Grasas</b>	4,5 g/100g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	0,7 g/100g												
	<b>Azúcares</b>	1,7 g/100g												
	<b>Sal</b>	2 g/100g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	Aerobios mesófilos						< 100.000 ufc/g							
	Enterobacterias lactosas positivas						< 10.000 ufc/g							
	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>	150 gr		
<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.</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> Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO <sub>2</sub>	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x		x	x		x					x			
<b>CODIGO EAN</b>	8437000199120													