

**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

Fecha: 28/09/2017

DENOMINACIÓN:	ENSALADA CON GULAS.													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 55%(harina integral de trigo , agua, azúcar, harina de trigo , levadura, aceite vegetal (girasol), sal, gluten de trigo , almidón de maíz, 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)), MAHONESA 15%(aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua, cidulante (ácido cítrico), azúcar, sal,estabilizantes (E-412,E-415)conservador (E-202)), GULAS 12% (Proteína de pescado , agua, aceite de girasol, harina de trigo , cefalópodo (molusco) , sal, proteína de soja , proteína vegetal, proteínas de la leche , albúmina de huevo , aromas, potenciador del sabor (glutamato monosodico), estabilizante (goma xantana), corrector de la acidez (ácido láctico), tinta de cefalópodo (molusco)), LECHUGA 11%, BACON FRITO 7% (panceta de cerdo, sal, estabilizantes (E-451i, E-450v, E-407, E-410, E-415, E-471),fibra vegetal, conservadores (E-262ii, E-270, E-250), aromas, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-316), azúcar y humo natural) y aroma de ajo. Puede contener trazas de sésamo y soja.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g	Valor Energético	195 kcal/ 826 kJ												
	Hidratos de Carbono	33.9 g												
	Proteínas	7.7 g												
	Grasas	3.2 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	0.5 g												
	Azúcares	3.4 g												
	Sal	1.83 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS					FÍSICO-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 +4 °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	130 gr						
Lote	L-DDMMAA													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado					MATERIAL 1: PET Est . MATERIAL 2: PEBD TR								
	Estuche					PET/EVOH/PE								
LEGISLACIÓN APLICABLE	<p>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.</p> <p>Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>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.</p> <p>Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>													
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				X		X	
CODIGO EAN	8437000199397													