

**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: 12/04/2019

<b>DENOMINACIÓN:</b>	ENSALADA DEL MAR CON PIÑA													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN DE MOLDE 40% (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)), <b>PALITOS DE SURIMI</b> 27% (surimi ( <b>pescado</b> ), agua, aceite de girasol, cefalópodo, ( <b>molusco</b> ) almidón y almidón modificado, sal, albumina de <b>huevo</b> , proteína vegetal, aromas ( <b>contienen crustáceos</b> ) potenciador del sabor (glutamato de monosodio), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón)), PIÑA 14% (piña, zumo de piña y acidulante (ácido cítrico)), LECHUGA 8%, MAHONESA 8% (aceite de girasol, <b>huevo</b> entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E 412, E 415) conservador (E 202)), y KETCHUP 3% (tomate, azúcares, vinagre de alcohol, almidón de maíz, sal, estabilizantes (E 412, E 410, E 407), acidulante (E 330), conservadores (E 202 y E 211) y aromas naturales autorizados). <b>Puede contener trazas de sésamo.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.</b>	<b>Valor Energético</b>	197,3 kcal/826 kJ												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	21,8 g												
	<b>Proteínas</b>	4,8 g												
	<b>Grasas</b>	9 g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	1,2 g												
	<b>Azúcares</b>	5,6 g												
	<b>Sal</b>	2,32 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 +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>	150 g						
<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	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	x	x	x	x		x					x		x	
<b>CODIGO EAN</b>	8437000199229													