



# 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

Fecha: 28/10/2016

[www.sandwichlm.com](http://www.sandwichlm.com)

<b>DENOMINACIÓN:</b>	SANDWICH DE ENSALADILLA RUSA														
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN DE MOLDE 51%(harina de <b>trigo</b> , agua, levadura, azúcar, sal, aceite de girasol, <b>gluten de trigo</b> , harina de haba, emulgentes (E 471, E 481 y E 472e) estabilizante (E 412) y conservadores (E 282 y E 202)), ENSALADILLA RUSA 49% (Salsa (aceite de girasol, agua, yema de <b>huevo</b> , vinagre, sal, aroma, jarabe de glucosa y estabilizantes (E 405 y E 415)), patata, palito de surimi (surimi ( <b>pescado</b> ), agua, aceite de girasol, cefalópodo ( <b>molusco</b> ), almidón y almidón modificado, extracto de cangrejo ( <b>crustáceo</b> ), sal, albúmina de <b>huevo</b> , proteína vegetal, potenciador del sabor (glutamato de monosodio), extracto de vino blanco, azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón), atún ( <b>pescado</b> ), zanahoria y guisantes). <b>Puede contener trazas de soja y sésamo.</b>														
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor Energético</b>	198 Kcal	<b>Valor Energético</b>	831 kJ											
	<b>Hidratos de Carbono</b>	22,3 g													
	<b>Proteínas</b>	8,3 g													
	<b>Grasas</b>	12 g													
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	1,1 g													
	<b>Azúcares</b>	1,9 g													
	<b>Sal</b>	3 g													
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>							<b>FISICO-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 °C 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 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	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUZES	
	X		X	X		X					X		X		
<b>CODIGO EAN</b>	8437000199557														