

**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: 12/09/2018

<b>DENOMINACIÓN:</b>	SANDWICH INTEGRAL DE HUMMUS.													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN DE MOLDE 61% (harina integral de <b>trigo</b> , agua, azúcar, harina de <b>trigo</b> , levadura, aceite vegetal (girasol), sal, gluten de <b>trigo</b> , 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)), HUMMUS 31% (Garbanzo cocido, zumo de limón, agua, pasta de <b>sésamo</b> , aceite de <b>sésamo</b> , ajo, aceite de oliva, comino, sal y conservador (E-202)), PIMIENTOS ROJOS 5% (pimientos rojos, sal y ácido cítrico) y MAIZ DULCE 3% (maíz dulce y sal) . <b>Puede contener trazas de soja y sésamo.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor Energético</b>	190 kcal / 801 KJ												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	29,7 g												
	<b>Proteínas</b>	7,2 g												
	<b>Grasas</b>	4,7 g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	0,8 g												
	<b>Azúcares</b>	2,5 g												
	<b>Sal</b>	0,9 g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FISICO-QUIMICAS 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>	130 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			
<b>CODIGO EAN</b>	<b>8437000199595</b>													