

**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: 03/03/15

DENOMINACIÓN:	SANDWICH INTEGRAL PAVO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 46% (harina de trigo , agua, salvado de trigo , levadura, azúcar, sal, aceite de girasol, harina de haba, emulgentes (E-471, E-481, E-472e), estabilizante (E-412) y conservadores (E-282 y E-200)), PAVO 31% (carne de pavo (45%), agua, fécula de patata, sal, leche en polvo, proteína de soja , azúcar, dextrosa de maíz y aromas. Estabilizantes (E-451 y E-407), conservador (E-250), antioxidante (E-316). LECHUGA 15%. MAHONESA 5% (aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415) conservador (E-202)). KÉTCHUP 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). Puede contener trazas de soja y sésamo. Contiene trazas de huevo y apio.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético	181,3 Kcal/100g	Fibra Alimentaria											
	Hidratos de Carbono	17,9 g/100g	Ácidos grasos monoinsaturados											
	Proteínas	8,1 g/100g	Ácidos grasos poliinsaturados											
	Grasas	7,1 g/100g	Polialcoholes											
	De las cuales Grasas Saturadas	1,5 g/100g	Almidón											
	Azúcares	<0,5 g/100g	Vitaminas											
	Sal	3,9 g/100g	Minerales											
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FISICO-QUÍMICAS 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 5 °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 CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO ₂	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X		X			X	X		X		X			