

**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: 21/03/2017

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------|---|---------|------------------------------|------|---|-------------------|------|---------|--------|----------------|----------|------------|
| DENOMINACIÓN: | SANDWICH JUMBO BARBACOA | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN | PAN DE MOLDE 49%(harina de trigo , agua, levadura, aceite vegetal (girasol), azúcar, sal, gluten de trigo , conservadores (E-282, E-200, E-202), almidón de maíz, harina de soja , agente de tratamiento de la harina (E-300)), POLLO 17% (pechuga de pollo (50%) agua, almidón, dextrosa, sal, antioxidantes (E-325, E-316), estabilizantes (E-451,E-407,E-412,E-508), potenciador de sabor (E-621), aromas, especias, aroma de humo, conservador(E-250)), SALCHICHA OSCAR MAYER 17% (Carnes separadas mecánicamente de pollo y de pavo, grasa de pollo, tocino, agua, sal, dextrosa, fécula, estabilizantes (E-451) (E-466), aromas, antioxidante (E-316), aroma de humo, conservador (E-250) y especias), SALSA BARBACOA HEINZ 4%.(Puré de tomate, agua, vinagre de alcohol, azúcar, sirope de glucosa, almidón modificado, sal, colorante (caramelo natural), aroma, aroma de humo (contiene leche), especias y conservador (sorbato potásico)), SALSA FINA 7%(aceite de girasol, huevo entero,vinagre de vino, agua,acidulante (ácido cítrico),azúcar,sal,estabilizantes (E-412,E-415), conservador (E-202)).CEBOLLA 3% (cebolla, aceite girasol , harina de trigo y sal), MAIZ DULCE 3% (maíz dulce y sal). Puede contener trazas de soja, sésamo, y derivados de la leche. | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Valor Energético | 218,0 Kcal/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Hidratos de Carbono | 23,5 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Proteínas | 10,5 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Grasas | 9,1 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | De las cuales Grasas Saturadas | 1,92 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Azúcares | 3,7 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Sal | 1,73 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| 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 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 | 150 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 | | | |
| CODIGO EAN | 8437000199540 | | | | | | | | | | | | | |