

**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 DE PALITOS DE MAR													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 47% (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)), PALITOS DE SURIMI 32% (surimi (pescado), agua, aceite de girasol, cefalópodo, (molusco) almidón y almidón modificado, sal, albumina de huevo , proteína vegetal, aromas (contienen crustáceos) potenciador del sabor (glutamato de monosodio), azúcar, colorantes naturales (carmines y extracto de pimentón)), MAHONESA 16% (aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E 412, E 415) conservador (E 202)), y KETCHUP 5% (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 sésamo.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	216,1 kcal												
	Hidratos de Carbono	18,7 g												
	Proteínas	7,3 g												
	Grasas	12,0 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	1,6 g												
	Azúcares	2,3 g												
	Sal	3,65 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS							
	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							
VIDA ÚTIL	15 días desde fecha de elaboración													
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en refrigeración entre 0 y +4 °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 g		
Lote	L-DDMM													
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						x		x
CODIGO EAN	8437000199113													