

**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

Fecha: 21/08/2017

DENOMINACIÓN:	SANDWICH DE SALAMI Y QUESO													
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)), SALAMI 30% (carne, grasa y cortezas de cerdo, lactosa , sal, proteína de soja , especias, azúcar, dextrosa, aroma, aroma de humo, estabilizante (E-412), antioxidante (E-301), colorantes (E-120, E-160a), conservadores (E-252, E-250). Tratamiento de superficie (E-202)), QUESO 20% (.queso, grasas vegetales, agua, proteínas de la leche , almidón, gelatina, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez (E-330), antioxidantes (E-306, E-304), sales de fundido (E-452, E-339) sal, conservador (E-202), colorante (E-160a) y aroma), MAHONESA 3% (aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415) conservante (E-202)). Puede contener trazas de soja, sésamo y proteína de la leche.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	316,5 kcal												
	Hidratos de Carbono	29,7 g												
	Proteínas	10,5 g												
	Grasas	17,0 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	6,0 g												
	Azúcares	2,7 g												
	Sal	4,35 g												
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 g					
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	8437000199151													