

**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 TORTILLA YORK													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 41% (harina de trigo , agua, levadura, azúcar, sal, aceite de girasol, gluten de trigo , harina de haba, emulgentes (E-471, E-481 y E-472e) estabilizantes (E-412) y conservadores (E-282 y E-202)), TORTILLA 37% (patatas 55%, huevo pasteurizado 36%, cebolla 9%, aceite de girasol , aceite de oliva y sal), FIAMBRE DE CARNE 12% (carne de cerdo y pavo (41,2%) agua, fécula de patata, sal, proteína de soja , proteína de leche , azúcar, dextrosa de maíz, lactosa y aromas. Estabilizantes (E-250). Antioxidante (E-316). Colorante (E-120)), QUESO 6% (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 4% (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 y sésamo. Contiene leche y sus derivados.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético	228,1 Kcal/100g												
	Hidratos de Carbono	27,3 g/100g												
	Proteínas	7,8 g/100g												
	Grasas	9,4 g/100g												
	De las cuales Grasas Saturadas	2,4 g/100g												
	Azúcares	2,1 g/100g												
	Sal	3,5 g/100g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FÍSICO-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	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	8437000199281													