

**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](http://www.sandwichlm.com)

Fecha: 03/03/15

<b>DENOMINACIÓN:</b>	CROISSANT CHORIZO													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	CROISSANT 56% (harina de gran fuerza, levadura, agua, sal, azúcar, margarina vegetal), CHORIZO 25% (carne y grasa de cerdo, sal, pimentón, <b>lactosa</b> , jarabe de glucosa, ajo, dextrosa, estabilizantes (E-451 y E-412) especias, antioxidantes (E-301 y E-392) <b>proteína de la leche</b> , fermentos, colorante (E-120) conservadores (E-250 y E-252) tratamiento de superficie, conservador (E-202)), QUESO 15% (queso, grasas vegetales, agua, <b>proteínas de la leche</b> , 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 MAHONESA 4% (aceite de girasol, <b>huevo</b> entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415) conservante (E-202)). <b>Puede contener trazas de soja.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor Energético</b>	303 Kcal/100g	Fibra Alimentaria											
	<b>Hidratos de Carbono</b>	44,6 g/100g	Ácidos grasos monoinsaturados											
	<b>Proteínas</b>	10,0 g/100g	Ácidos grasos poliinsaturados											
	<b>Grasas</b>	9,0 g/100g	Polialcoholes											
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	3,8 g/100g	Almidón											
	<b>Azucares</b>	6,7 g/100g	Vitaminas											
	<b>Sal</b>	3,7 g/100g	Minerales											
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>					<b>FISICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>								
	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													
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde fecha de elaboración													
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en refrigeración entre 0 y 5 °C													
<b>CONDICIONES DE UTILIZACIÓN / CONSUMO</b>	Consumo directo tras su apertura. No precisa ningún tipo de tratamiento previo al consumo													
<b>FORMA DE PRESENTACIÓN</b>	Envases de ración individual/								<b>PESO NETO</b>	150 gr				
<b>Lote</b>	L-AAMMDD													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado	Prolipopileno biorientado (BOPP)												
	Estuche													
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p><b>Real Decreto 3484/2000</b>, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p><b>Reglamento CE 2073/2005</b> de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento CE 1441/2007</b> 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><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>													
<b>ALÉRGENOS</b> 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							