

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

**RAZÓN SOCIAL:** SÁNDWICH L.M      **RGSEAA** 2602689/M  
 Calle de la Sierra de Guadarrama, 37, 28830 Polígono de San Fernando de Henares, Madrid  
[www.sandwichlm.com](http://www.sandwichlm.com)

Revisión: 0

Fecha: 03/03/15

<b>DENOMINACIÓN:</b>	CROISSANT SERRANO													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	CROISSANT 62% (harina de gran fuerza, levadura, agua, sal, azúcar, margarina vegetal), JAMON SERRANO 18% (jamón, sal, azúcar, <b>lactosa</b> , conservadores( E-252, E.250), antioxidantes( E-301, E-331i)), QUESO 18% ( queso, grasas vegetales, agua, proteínas de la <b>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 2% (aceite de girasol, <b>huevo</b> entero,vinagre de vino, agua,acidulante (acido cítrico),azúcar,sal,estabilizantes(E-412,E-415) conservador(E-202).													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor Energético</b>	373,7 Kcal/100g	Fibra Alimentaria											
	<b>Hidratos de Carbono</b>	30,6 g/100g	Ácidos grasos monoinsaturados											
	<b>Proteínas</b>	9,3 g/100g	Ácidos grasos poliinsaturados											
	<b>Grasas</b>	23,5 g/100g	Polialcoholes											
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	11,0 g/100g	Almidón											
	<b>Azucares</b>	6,9 g/100g	Vitaminas											
	<b>Sal</b>	3,0 g/100g	Minerales											
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FÍSICO-QUIMICAS 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>	140 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	ALTRAMUZES
	X		X				X							