

**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: 19/04/2017

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------|-----------------|---------|------------------------------|------|---|-------------------|------------------|---------|--------|----------------|----------|------------|
| DENOMINACIÓN: | ENSALADA CESAR. | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN | ENSALADA 28%(escarola rizada, radicchio, brote de lollo rojo, brote de espinaca),FIAMBRE DE PECHUGA DE POLLO 25% (pechuga de pollo (50%), agua, almidón, dextrosa, sal, antioxidantes (E-325, E-316), estabilizantes (E-451, E-407, E-412, E-508), potenciador del sabor (E-621), aromas, especias, aroma de humo, conservador (E-250)), SALSA CESAR 25%(aceite de girasol, agua, huevo líquido, pasta de anchoas , vinagre de vino blanco, zumo de limón(1%), mostaza Dijon(vinagre, agua, semilla y harina de mostaza , vino blanco, sal, ajo en polvo, cúrcuma, acidificante(E-330),antioxidante(E-334)), sal, emulsionante, aroma de queso, ajo en polvo, conservantes (E-202),cebollino, pimienta negra, estabilizante (E-412,E-415,E-440),acidificante(E-330)), DADOS 2 QUESOS 17% [queso gouda fundido 70% (queso gouda, mantequilla, proteína de la leche , agua, almidón modificado, sales de fundido (citratos y fosfatos de sodio, ácido cítrico), sal, colorante: betacaroteno, conservador (sorbato de potasio); queso cheddar fundido 30% (queso cheddar, mantequilla, proteínas de la leche , agua, almidón modificado, sales de fundido (citratos y fosfatos de sodio, ácido cítrico), sal, colorantes: paprika y betacaroteno, aroma natural lácteo , conservador (sorbato de potasio)], PICATOSTES 5% (Harina de trigo (86%), aceite vegetal (girasol), dextrosa, gluten de trigo , levadura, sal, suero de leche , extracto de malta de cebada , antioxidante: ácido ascórbico). Puede contener trazas de soja. Contiene sulfitos | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Valor Energético | 131 Kcal/100g – 547 kJ/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Hidratos de Carbono | 18,9 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Proteínas | <0,3 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Grasas | 6,1 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | De las cuales Grasas Saturadas | 2,3 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Azúcares | 1,1 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| | Sal | 1,75 g/100g | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS PRODUCTO | MICROBIOLÓGICAS | | | | | | FISÍCO-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 | 9 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 | 140g | | | | |
| Lote | L-DDMMAA | | | | | | | | | | | | | |
| MATERIALES DE ENVASADO | Film termosellado | | | | | | | | | | | | | |
| | Estuche | | APET | | | | | | | | | | | |
| 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 | | |