

**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		