

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 2

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:	SÁNDWICH DE JAMÓN Y MERMELADA CON PAN DE ARANDANOS.													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE ARÁNDANOS 54% (harina de trigo , agua, arándanos(16%), levadura, azúcar, sal, aceite de girasol, harina de haba, gluten de trigo , emulgentes (E-471, E-481, E-472e),estabilizante (E-412) y conservadores (E-282, E-200)). JAMÓN 23% (jamón de cerdo (85%)*, agua, sal, maltodextrina, estabilizantes (E-451, E-452, E-407,E-410 y E-415), conservador (E-250), fructosa, aromas de carne y humo, sorbitol, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316) y especias. (*Duroc 50%)), PREPARADO DE QUESO 15% (leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, fermentos lácteos , lisozima de huevo , cloruro cálcico, cuajo y sal), MERMELADA DE TOMATE 8%, [salsa de tomate 70% (tomate, aceite de oliva, azúcar, ajo, sal y especias (laurel, pimienta negra)), azúcar, almidón de maíz (E-1422) y conservadores (E-202, E-211)]. Puede contener trazas de soja y sésamo.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético	224,9 kcal/ 941,7 kJul.												
	Grasas	7,1 g/100g												
	De las cuales saturadas	3,9 g/100g												
	Hidratos de Carbono	28,1 g/100g												
	De los cuales azúcares	8,5 g/100g												
	Proteínas	10,8 g/100g												
	Sal	2,87 g/100g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FISICO-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	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	160 gr				
Lote	L-DDMMAA													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado				MATERIAL 1: PET Est . MATERIAL 2: PEBD TR									
	Estuche				PET/EVOH/PE									
LEGISLACIÓN APLICABLE	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. Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. 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. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.													
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	ALTRAMUZES
	X		X			X	X				X			

