

**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:	SANDWICH DOBLE MULTICERAL PAVO BRASEADO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN MULTICERREAL 39% (Harina de trigo , agua, (salvado de trigo , harina de malta, semillas de linaza, sésamo , soja , girasol y fibra de cereales 20% (trigo , cebada , centeno y copos de avena), levadura, aceite de girasol, azúcar, sal, harina de haba, emulgentes (E-471, E481 y E-472e), estabilizante (E-412) y conservadores (E-282 y E-200)), PAVO 31%, (pechuga de pavo (55%), agua, sal, estabilizantes (E-451ii, E-452i, E-407a), proteína láctea , fibra vegetal, dextrosa, azúcar, extractos de especias, antioxidantes (E-301, E331), conservadores (E-250, E-262i), aroma, extracto de humo y potenciador del sabor (E-621)), ESPINACA 19%, CREMA DE CIRUELAS 11% [queso blanco pasteurizado (leche pasteurizada de vaca, nata, fermentos lácteos y sal), mahonesa (agua, azúcar, sal, (yema de huevo en polvo, estabilizante (E-412, E-415, E-417), maltodextrina, conservante (E-202, E-211), aceite de girasol y vinagre de vino blanco), vino moscatel, ciruelas deshidratadas, azúcar y conservantes (E-202, E-211)]. Puede contener lactosa.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético	195,9 Kcal/100g												
	Hidratos de Carbono	22,0 g/100g												
	Proteínas	9,4 g/100g												
	Grasas	6,5 g/100g												
	De las cuales Grasas Saturadas	1,7 g/100g												
	Azúcares	2,4 g/100g												
	Sal	2,55 g/100g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FÍSICO-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	170 gr				
Lote	L-DDMMAA													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado			MATERIAL 1: PET Est . MATERIAL 2: PEBD TR										
	Estuche			PET/EVOH/PE										
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			

