

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FT Rev. 07 30/11/22
		Hoja 1 de 3

1. DATOS DE IDENTIFICACION

PRODUCTO:	SÁNDWICH GO MIXTO
CODIGO INTERNO:	MIX
EAN 13:	8424058000553
ITF14:	18424058000550
FABRICANTE:	ÑAMING S.L. Calle País Vasco 5 Pol. Ind. El Zafranar 50.550 Mallén (Zaragoza) Teléfono: 976 866 380 Fax: 976 851 368 E-mail: clientes@naming.es www.n-aming.es REGISTRO SANITARIO: ES-26.013408/Z CE

2. ASPECTO DEL PRODUCTO



3. PRODUCTO

SÁNDWICH CON FIAMBRE DE CARNE COCIDO Y PREPARADO LACTEO

INGREDIENTES: Pan de molde de **trigo (53%)**: harina de **trigo**, agua, levadura, aceite vegetal (girasol), sal, **gluten de trigo**, conservadores (E-282, E-200, E-202), harina de **soja**, almidón de maíz, agentes de tratamiento de la harina (E-300, E-920). **Fiambre de carne cocido (19%)**: carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de **soja**, proteína de **leche**, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E-450 y E-407), conservador (E-250), antioxidante (E-316). **Preparado lácteo (16%)**: **queso (leche)**, grasas vegetales (palma, girasol y coco), agua, proteínas de la **leche**, 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 aroma. **Salsa fina (12%)**: agua, aceite de girasol, yema de **huevo**, jarabe de glucosa y fructosa, almidón de maíz modificado (E-1422), vinagre de manzana, sal, estabilizante (E-415), conservador (E-202), acidulante (E-330), aroma y colorante (betacaroteno E-160a(i)).

Alérgenos: cereales con gluten y derivados, leche y derivados (incluida la lactosa), soja y derivados, huevo y derivados

Trazas: puede contener crustáceos y derivados, pescado y derivados, sésamo y derivados, frutos de cascara, mostaza y derivados, sulfitos y derivados.

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA

ELABORADO POR:
DEPARTAMENTO DE CALIDAD

APROBADO POR:
DIRECCION

4. DURACIÓN DE PRODUCTO

CADUCIDAD	20 DÍAS
MARCADO DE CADUCIDAD Y LOTE	CADUCIDAD: DD/MM/AA, (en donde DD es día, MM, es mes y AA es año) LOTE: XXYY; XX (mes), YY (día).

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Según reglamento CE nº 2073/2005 modificado por reglamento CE nº 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007

- **Listeria monocytogenes:** Ausencia/25 g antes de expedición
- **Listeria monocytogenes:** \leq 100 ufc/g durante su vida útil.

6. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto)

	100g
Valor energético	992 kJ 236 kcal
Grasas	9,4 g
- de las cuales saturadas	3,0 g
Hidratos de carbono	28,9 g
- de los cuáles azúcares	2,4 g
Proteínas	8,4 g
Sal	1,63 g

* INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO (2000 kcal / 8400 kJ)

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Blanco del pan con zonas rosas y blancas del york y queso
Textura: suave, fresca, jugosa.
Sabor: tradicional a la mezcla de york y queso

8. CONDICIONES DE CONSERVACION Y EMPLEO

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EL PRODUCTO EN REFRIGERACION ENTRE +1° C Y +4°C
TRANSPORTE: TRANSPORTE A \leq 6°C
PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO

ELABORADO POR: DEPARTAMENTO DE CALIDAD	APROBADO POR: DIRECCION
---	----------------------------

9. INFORMACION LOGISTICA

UNIDAD		PALET (CAJA PEQUEÑA) MEDIDAS(mm) : ALTO 145 X ANCHO 140 X PROFUNDIDAD: 250		PALET (CAJA GRANDE) MEDIDAS(mm) : ALTO 141 X ANCHO 204 X PROFUNDIDAD 381.5	
PESO UNIDAD	135 g	CAJAS POR PALET	360	CAJAS POR PALET	
ENVASE PRIMARIO	TAPA: PET+PE/EVOH/PE ENVASE: RPET/PE	CAJAS POR CAPA	24	CAJAS POR CAPA	
TARA DEL ENVASE:	10 g	CAPAS POR PALET	15	CAPAS POR PALET	
PESO BRUTO UNIDAD:	145 g	UNIDADES POR CAJA	6	UNIDADES POR CAJA	
MEDIDAS UNIDAD: <u>Ancho:</u> 7 cm ± 0,5 cm <u>Largo:</u> 12,5 cm ± 0,5 cm <u>Alto:</u> 12,5 cm ± 0,5 cm		PESO NETO DE LA CAJA	810 g	PESO NETO DE LA CAJA	
	TARA DE LA CAJA	73 g	TARA DE LA CAJA		
	PESO BRUTO DE LA CAJA	943 g	PESO BRUTO DE LA CAJA		
	UNIDADES POR PALET	2160	UNIDADES POR PALET		
		PESO BRUTO DEL PALET	365 kg	PESO BRUTO DEL PALET	
		ALTURA DE LA CAPA	14,5 cm	ALTURA DE LA CAPA	
		ALTURA DEL PALET	2,32 m	ALTURA DEL PALET	

 ELABORADO POR:
DEPARTAMENTO DE CALIDAD

 APROBADO POR:
DIRECCION