

**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: 03/03/15

DENOMINACIÓN:	NAPOLITANA													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	MASA NAPOLITANA 55%(harina de trigo , agua, margarina vegetal (aceites y grasas vegetales, agua, sal, emulsionantes: E-330, aromas y colorantes) azúcar, levadura, sal, colorantes E-102 y E-110, huevo pasteurizado para el brillo, puede contener trazas de soja y sésamo . FIAMBRE DE CARNE 26% (carne de cerdo y pavo (41,2%) agua, fécula de patata, sal, proteína de soja , proteína de leche , azúcar, dextrosa de maíz, lactosa y aromas. Estabilizador (E-250). Antioxidante (E-316). Colorante (E-120) contiene leche y sus derivados .) QUESO CREMA 19% (leche , fermentos lacteos , sal, espesante, goma guar, conservante, sorbato potásico, cuajo).													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético	263,0 Kcal/100g												
	Hidratos de Carbono	28 g/100g												
	Proteínas	8 g/100g												
	Grasas	13 g/100g												
	De las cuales Grasas Saturadas	g/100g												
	Azucares	g/100g												
	Sal	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	155 gr				
Lote	L-AAMMDD													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado		Prolipopileno biorientado (BOPP)											
	Estuche													
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			