

**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: 21/11/2016

DENOMINACIÓN:	NORDICO DE QUESO AZUL CON NUECES.													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	QUESO AZUL 43%(leche pasteurizada de vaca, nata, queso azul fundido (8%), fermentos lácticos, sal, Estabilizantes: (E-466, E-406, E-417) y aroma natural),PAN POLAR 40% (harina de trigo , agua, harina de centeno tamizada, fructosa, sirope de glucosa, azúcar, levadura, aceite de colza, gluten de trigo , sal, masa madre de trigo (harina de trigo , agua, levadura, cultivo iniciador), agente (E-503(ii)), emulgentes (E-471, E-472e), agente de tratamiento de la harina (E-300), harina de malta de cebada), NUEZ 13%. HIERBAS AROMÁTICAS 4%(romero, albahaca, orégano, perejil, tomillo, lavanda), sal marina, vegetales (ajo, tomate), 4% especias (pimienta)). Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cáscara, sésamo, trigo, apio y soja.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético	293 Kcal/ 1.222 kJul.												
	Hidratos de Carbono	23,8 g/100g												
	Proteínas	8,7 g/100g												
	Grasas	18,1 g/100g												
	De las cuales Grasas Saturadas	8,13 g/100g												
	Azúcares	2 g/100g												
	Sal	0,99 g/100g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FÍSICO-QUÍMICAS 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	130 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 CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO ₂	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X				X	X	x	X	X		X			