

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 2

Revisión: 0

Fecha: 03/03/15

DENOMINACIÓN:	SANDWICH DOBLE MULTICERAL PAVO BRASEADO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN MULTICERREAL 39% (harina integral de trigo , agua, harina de trigo , semillas de linaza, aceite vegetal (girasol), levadura, fibra de maíz, sal, semillas de mijo (0,9%), azúcar, gluten de trigo , almidón de maíz, copos de avena (0,4%), copos de cebada (0,4%), harina de cebada malteada (0,4%), conservadores (E-282, E-200, E-202), vinagre de vino, emulgentes (E-481, E-472e), corrector de acidez (E-341), agente de tratamiento de la harina (E-300)), 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. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	820,2 kJ/195,9 kcal												
	Hidratos de Carbono	22 g												
	Proteínas	9,4 g												
	Grasas	6,5 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	1,7 g												
	Azúcares	2,4 g												
	Sal	2,55 g												
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 g					
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			
CODIGO EAN	8437000199779													

