

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 2

Revisión: 1

Fecha: 14/12/2017

DENOMINACIÓN:	SANDWICH DE PAVO CHEDDAR													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 42% (harina de trigo , agua, levadura, aceite vegetal (girasol), azúcar, sal, gluten de trigo , conservadores (E-282, E-200, E-202), almidón de maíz, harina de soja , agente de tratamiento de la harina (E-300)), FIAMBRE PECHUGA DE PAVO 33% (pechuga de pavo (40%), agua, carne de pavo, almidón, dextrosa, grasa de pollo, sal, estabilizantes (E-451, E-407, E-412, E-508), aromas, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250)), QUESO CHÉDDAR 19% (queso chéddar, margarina, agua, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez (E-330), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306, E-304), proteínas de leche , almidón, gelatina, sales de fundido (E-452, E-339), sal, conservador (E-202), colorante (E-160b, E-160c)), SALSAS ROSA 6% [salsa fina (aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415) conservante(E-202)) y kétchup (tomate, azúcares, vinagre de alcohol, almidón de maíz, sal, estabilizantes (E-412, E-410, E-407), acidulante(E-330), conservadores (E-202 y E-211) y aromas naturales autorizados)]. Puede contener trazas de soja y sésamo.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	230,3 kcal / 954,3 kJ												
	Hidratos de Carbono	28,5 g												
	Proteínas	10,6 g												
	Grasas	8,0 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	4,1 g												
	Azúcares	1,3 g												
	Sal	4,82 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	150 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	8437000199335													

