

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 1

Fecha: 04/09/2018

<b>DENOMINACIÓN:</b>	SANDWICH DE QUESO CON NUEZ													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN DE MOLDE 51% (harina de <b>trigo</b> , agua, levadura, aceite vegetal (girasol), azúcar, sal, gluten de <b>trigo</b> , conservadores (E-282, E-200, E-202), almidón de maíz, harina de <b>soja</b> , agente de tratamiento de la harina (E-300)), QUESO CREMA 30% ( <b>Leche</b> pasteurizada de vaca, nata, fermentos, sal, estabilizantes (E-466, E-406, E-417)), MAHONESA 15% (aceite de girasol, <b>huevo</b> entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415), conservante (E-202)), <b>NUEZ</b> 3%, PASAS DE CORINTO 1%. <b>Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cáscara, sésamo, trigo, apio y soja.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.</b>	<b>Valor Energético</b>	282,3 kcal/ 1182 kJ												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	23,8 g												
	<b>Proteínas</b>	7,2 g												
	<b>Grasas</b>	17,0 g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	7,0 g												
	<b>Azúcares</b>	2,3 g												
	<b>Sal</b>	2,4 g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FÍSICO-QUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	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												
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde fecha de elaboración													
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en refrigeración entre 0 y 5 °C													
<b>CONDICIONES DE UTILIZACIÓN / CONSUMO</b>	Consumo directo tras su apertura. No precisa ningún tipo de tratamiento previo al consumo													
<b>FORMA DE PRESENTACIÓN</b>	Envases de ración individual/								<b>PESO NETO</b>	150 g				
<b>Lote</b>	L-DDMMAA													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado		MATERIAL 1: PET Est . MATERIAL 2: PEBD TR											
	Estuche		PET/EVOH/PE											
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p><b>Real Decreto 3484/2000</b>, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p><b>Reglamento CE 2073/2005</b> de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento CE 1441/2007</b> 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><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>													
<b>ALÉRGENOS</b> Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO <sub>2</sub>	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X		X		X	X	X	X	X		X			
<b>CODIGO EAN</b>	<b>8437000199243</b>													