

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 03/03/15

DENOMINACIÓN:	SANDWICH DE ATÚN CON PIMIENTOS													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 45% (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)), ATÚN 29% (lomos de atún , aceite girasol y sal), MAHONESA 20%,(aceite de girasol, huevo entero, vinagre de vino, agua , acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal,estabilizantes(E-412,E-415) conservante (E-202)) y PIMIENTOS ROJOS 6% (pimientos rojos, sal y ácido cítrico). Puede contener trazas de soja y sésamo.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	254 kcal/ 1063 kJ												
	Hidratos de Carbono	22 g												
	Proteínas	8,9 g												
	Grasas	14 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	1,7 g												
	Azúcares	1,7 g												
	Sal	2,37 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	8437000199267													