

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 09/06/2020

DENOMINACIÓN:	VIENESA DE JAMÓN COCIDO CON QUESO TIERNO														
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN 59% (Harina de trigo alta calidad, agua, masa madre de fermento natural propio (harina de trigo , agua, fermento propio), harina de centeno , levadura y sal), JAMÓN COCIDO 32% (Jamón de cerdo (70%), agua, sal, leche en polvo, azúcar, maltodextrina de maíz y aromas, estabilizantes (E 451 y E 407), antioxidantes (E 316 y E 331), conservador (E 250)), QUESO MEZCLA TIERNO 9% (leche pasteurizada de vaca (min 70%), oveja (min 15%), sal, fermentos lácticos, cuajo, estabilizante (cloruro cálcico) y conservador (lisozima de huevo)). Puede contener trazas de soja, sésamo y frutos secos.														
INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES PARA 100 g	Valor Energético	240 kcal / 1004 kJ													
	Hidratos de Carbono	31 g													
	Proteínas	10 g													
	Grasas	8 g													
	De las cuales Grasas Saturadas	3 g													
	Azúcares totales	1,7 g													
	Sal	1,76 g													
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS							FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS							
	Listeria monocytogenes ¹							No Detectado/ 25g							
	Aerobios mesófilos ²							< 100.000 ufc/g							
	Enterobacterias lactosas positivas ²							< 10.000 ufc/g							
	Escherichia coli ²							< 100 ufc/g							
	Staphylococcus aureus ²							< 100 ufc/g							
Salmonella ²							No Detectado / 25g								
VIDA ÚTIL	15 días desde fecha de elaboración														
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en refrigeración entre 0 y 4 °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							Polipropileno biorientado (BOPP)							
LEGISLACIÓN APLICABLE	1 Criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005, así como sus sucesivas modificaciones” 2 Recomendaciones internas del sistema de calidad de Sándwich LM tomando como referencia el RD 3484/2004, derogado por el RD 135/2010 Información alimentaria establecida en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.														
ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CAJAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	
	X		X			X	X	X				X			
CODIGO EAN	8437000199274														