



# FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 09/06/2020

<b>DENOMINACIÓN:</b>	VIENESA DE ATÚN CON HUEVO Y LECHUGA													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN 59% (harina de <b>trigo</b> alta calidad, agua, masa madre de fermento natural propio (harina de <b>trigo</b> , agua, fermento propio), harina de <b>centeno</b> , levadura y sal)), <b>ATÚN</b> 29% ( <b>atún</b> , aceite girasol y sal), <b>HUEVO</b> 9% (salmuera (agua, sal, regulador de acidez (ácido cítrico y ácido acético)) y <b>LECHUGA</b> 3%. <b>Puede contener trazas de soja, sésamo y frutos secos.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO</b>	<b>Valor Energético</b>	280 kcal / 1175 kJ												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	32 g												
	<b>Proteínas</b>	9 g												
	<b>Grasas</b>	13 g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	1,68 g												
	<b>Azúcares</b>	2,5 g												
	<b>Sal</b>	1,09 g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FÍSICO-QUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	Listeria monocytogenes <sup>1</sup>	No Detectado / 25g		Color y olor característicos										
	Aerobios mesófilos <sup>2</sup>	< 100.000 ufc/g		Grado de frescura adecuado										
	Enterobacterias lactosas positivas <sup>2</sup>	< 10.000 ufc/g												
	Escherichia coli <sup>2</sup>	< 100 ufc/g												
	Staphylococcus aureus <sup>2</sup>	< 100 ufc/g												
	Salmonella <sup>2</sup>	No Detectado / 25g												
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde fecha de elaboración													
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en refrigeración entre 0 y 4 °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>	170 g				
<b>Lote</b>	L-DDMMAA													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado	Polipropileno biorientado (BOPP)												
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p>1 Criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005, así como sus sucesivas modificaciones”</p> <p>2 Recomendaciones internas del sistema de calidad de Sándwich LM tomando como referencia el RD 3484/2004, derogado por el RD 135/2010</p> <p>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.</p>													
<b>ALÉRGENOS</b> Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO <sub>2</sub>	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X		X	X		X		X			X			
<b>CODIGO EAN</b>	8437000199533													