

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 24/03/2021

<b>DENOMINACIÓN:</b>	VIENESA DE JAMÓN SERRANO Y QUESO.													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN 72% (harina de <b>trigo</b> , agua, levadura, sal y harina de <b>centeno</b> , mejorantes (emulgente E 472e, antioxidante E 300, antiaglomerante E 170, alfa amilasa) y aceite de girasol), JAMÓN SERRANO 14% (jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidantes (E 300), conservadores (E 250 y E 252)) y QUESO 14%(grasa vegetal de girasol, queso ( <b>leche</b> y lisozima de <b>huevo</b> ), proteínas de <b>leche</b> , lactosuero ( <b>láctosa</b> ), almidón modificado, estabilizante (almidón de maíz, sales de fundido (E 331, E 452, E 340)), sal, estabilizantes (E 407, E 410, E 415 y E 441), conservador (E 202), acidulante (E 330), aroma de queso y colorante (extracto de pimentón)). <b>Puede contener trazas de semillas de sésamo y soja.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO</b>	Valor Energético	292,8 kcal / 1226 kJ												
	Hidratos de Carbono	29,3 g												
	Proteínas	18,3 g												
	Grasas	11,0 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	5,1 g												
	Azúcares	6,6 g												
	Sal	3,0 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>	160 g		
<b>Lote</b>	L-DDMMAA													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado							Polipropileno biorientado (BOPP)						
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	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.													
<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 SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X		X			X	X					X		
<b>CODIGO EAN</b>	<b>8437000199601</b>													