

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

Revisión: 0

Fecha: 24/03/2021

DENOMINACIÓN:	VIENESA DE TORTILLA DE PATATA.													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN 54% (harina de trigo , agua, levadura, sal y harina de centeno , mejorantes (emulgente E 472e, antioxidante E 300, antiaglomerante E 170, alfa amilasa) y aceite de girasol), TORTILLA DE PATATA 42%(patata, huevo líquido pasteurizado, aceite de girasol, cebolla (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector acidez E 330) y sal), MAHONESA 4% (aceite de girasol y de oliva virgen extra, agua, huevo entero, vinagre de vino, azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), estabilizantes (E 412, E 415 y E 440), conservante (E 202)). Puede contener trazas de semillas de sésamo, soja y derivados lacteos.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO	Valor Energético	212 kcal / 895 kJ												
	Hidratos de Carbono	34,5 g												
	Proteínas	6,6 g												
	Grasas	5,3 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	1 g												
	Azúcares	<0,5 g												
	Sal	1,15 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FISICO-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	260 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	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUZES
	X		X			X	X	X				X		
CODIGO EAN	8437000199991													