

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 2

Revisión: 0

Fecha: 08/08/2018

DENOMINACIÓN:	SANDWICH DE QUESO TIERNO													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 61% (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)), QUESO DE MEZCLA TIERNO 18% (leche pasteurizada de vaca (min 70%), oveja (min 15%), sal, fermentos lácticos, cuajo, estabilizante (cloruro cálcico) y conservador (lisozima de huevo)), QUESO CHÉDDAR 17% (queso cheddar, margarina, agua, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez (E-330), aroma de mantequilla, colorante (E-160a), antioxidantes (E-306, E-304), proteínas de leche , almidón, gelatina, sales de fundido (E-452, E-339), sal, conservador (E-202), colorante (E-160b, E-160c)), MERMELADA DE TOMATE 4% [salsa de tomate 70% (tomate, aceite de oliva, azúcar, ajo, sal y especias (laurel, pimienta negra)), azúcar, almidón de maíz (E-1422) y conservadores (E-202, E-211)]. Puede contener trazas de soja y sésamo.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	1.164 kJ/277 kcal												
	Hidratos de Carbono	34.8 g												
	Proteínas	12.1 g												
	Grasas	9.9 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	4.9 g												
	Azúcares	<0.5 g												
	Sal	1.52 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	130 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	8437000199953													

