

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

**RAZÓN SOCIAL:** SÁNDWICH L.M**RGSEAA**

2602689/M

Revisión: 0

Calle de la Sierra de Guadarrama, 37, 28830 Polígono de San Fernando de Henares, Madrid  
[www.sandwichlm.com](http://www.sandwichlm.com)

Fecha: 21/11/2016

<b>DENOMINACIÓN:</b>	NORDICO DE QUESO AZUL CON NUECES.													
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	QUESO AZUL 43%( <b>leche</b> pasteurizada de vaca, nata, queso azul fundido (8%), fermentos lácticos, sal, Estabilizantes: (E-466, E-406, E-417) y aroma natural),PAN POLAR 40% (harina de <b>trigo</b> , agua, harina de <b>centeno</b> tamizada, fructosa, sirope de glucosa, azúcar, levadura, aceite de colza, gluten de <b>trigo</b> , sal, masa madre de <b>trigo</b> (harina de <b>trigo</b> , agua, levadura, cultivo iniciador), agente (E-503(ii)), emulgentes (E-471, E-472e), agente de tratamiento de la harina (E-300), harina de malta de <b>cebada</b> ), <b>NUEZ</b> 13%. <b>HIERBAS AROMÁTICAS</b> 4%(romero, albahaca, orégano, perejil, tomillo, lavanda), sal marina, vegetales (ajo, tomate), 4% especias (pimienta)). <b>Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cáscara, sésamo, trigo, apio y soja.</b>													
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.</b>	<b>Valor Energético</b>	293 kcal/ 1.222 KJ												
	<b>Hidratos de Carbono</b>	23,8 g												
	<b>Proteínas</b>	8,7 g												
	<b>Grasas</b>	18,1 g												
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	8,13 g												
	<b>Azúcares</b>	2 g												
	<b>Sal</b>	0,99 g												
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>						<b>FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	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												
<b>VIDA ÚTIL</b>	15 días desde fecha de elaboración													
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en refrigeración entre 0 y 5 °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>	130 g			
<b>Lote</b>	L-DDMMAA													
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado			MATERIAL 1: PET Est . MATERIAL 2: PEBD TR										
	Estuche			PET/EVOH/PE										
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p><b>Real Decreto 3484/2000</b>, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p><b>Reglamento CE 2073/2005</b> de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento CE 1441/2007</b> 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><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> 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 CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO <sub>2</sub>	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X				X	X	x	X	X		X			
<b>CODIGO EAN</b>	<b>8437000199908</b>													