

**FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO**

Página 1 de 1

RAZÓN SOCIAL: SÁNDWICH L.M**RGSEAA**

2602689/M

Revisión: 1

Calle de la Sierra de Guadarrama, 37, 28830 Polígono de San Fernando de Henares, Madrid
www.sandwichlm.com

Fecha: 22/09/17

DENOMINACIÓN:	SANDWICH DE ATÚN CON TOMATE													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 45% (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)), TOMATE FRITO 30% (Tomates (145g por 100g de tomate frito), aceite de girasol (sofrito con cebollas y ajos frescos), almidón modificado de maíz, azúcar y sal), ATÚN 15% (lomos de atún , aceite vegetal, sal) y HUEVO COCIDO 10% (huevo , sal y vinagre). Puede contener trazas de soja y sésamo.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	195,3 kcal												
	Hidratos de Carbono	27,2 g												
	Proteínas	10,7 g												
	Grasas	4,5 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	0,7 g												
	Azúcares	1,7 g												
	Sal	2 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	75 g						
Lote	L-DDMMAA													
MATERIALES DE ENVASADO	Film termosellado	Prolipopileno biorientado (BOPP)												
	Estuche													
LEGISLACIÓN APLICABLE	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. Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. 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. 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	ALTRAMUCES
														
	X		X	X		X					X			
CODIGO EAN	8437000199298													