

**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: 22/09/2017

DENOMINACIÓN:	SANDWICH DE POLLO QUESO.													
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 46% (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)), POLLO 31% (pechuga de pollo (50%), agua, almidón, dextrosa, sal antioxidantes (E-325, E-316), estabilizadores (E-451, E-407, E-412, E-508), potenciador del sabor (E-621), aromas, especias, aroma de humo, conservador (E-250)), QUESO 20% (queso, grasas vegetales, agua, proteínas de la leche , almidón, gelatina, emulgentes (E-471, E-322), corrector de acidez (E-330), antioxidantes (E-306, E-304), sales de fundido (E-452, E-339) sal, conservador (E-202), colorante (E-160a) y aroma SALSA 2% [mahonesa (aceite de girasol, agua, vinagre de vino, yema de huevo en polvo, sal, azúcar, maltodextrina, conservante (E-202, E-211) y estabilizante (E-412, E-415, E-417 y fosfato cálcico)) salsa mostaza -miel (agua, vinagre, mostaza , azúcares, sal, especias, glucosa, miel y colorante caramelo (E-150))]. puede contener trazas de soja, sulfitos, apio, sésamo y derivados de la leche.													
INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.	Valor Energético	189,8 kcal												
	Hidratos de Carbono	21,9 g												
	Proteínas	7,0 g												
	Grasas	7,9 g												
	De las cuales Grasas Saturadas	1,7 g												
	Azúcares	1,9 g												
	Sal	3,07 g												
CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	MICROBIOLÓGICAS						FISICO-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	CRUSTACEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO ₂	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X		X			X	X		X	X	X	X		
CODIGO EAN	8437000199168													