

**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: 22/09/2017

<b>DENOMINACIÓN:</b>	SANDWICH DE PALITOS DE MAR														
<b>INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN</b>	PAN DE MOLDE 47% (harina de <b>trigo</b> , agua, levadura, azúcar, sal, aceite de girasol, <b>gluten de trigo</b> , harina de haba, emulgentes (E 471, E 481 y E 472e) estabilizantes (E 412) y conservadores (E 282 y E 202)), <b>PALITOS DE SURIMI</b> 32% (surimi ( <b>pescado</b> ), agua, aceite de girasol, cefalópodo, ( <b>molusco</b> ) almidón y almidón modificado, sal, albumina de <b>huevo</b> , proteína vegetal, aromas ( <b>contienen crustáceos</b> ) potenciador del sabor (glutamato de monosodio) azúcar, colorantes naturales (carmínes y extracto de pimentón)), MAHONESA 16% (aceite de girasol, <b>huevo</b> entero, vinagre de vino, agua, acidulante (ácido cítrico), azúcar, sal, estabilizantes (E 412, E 415) conservador (E 202)), y KETCHUP 5% (tomate, azúcares, vinagre de alcohol, almidón de maíz, sal, estabilizantes (E 412, E 410, E 407), acidulante (E 330), conservadores (E 202 y E 211) y aromas naturales autorizados) <b>puede contener trazas de soja y sésamo.</b>														
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.</b>	<b>Valor Energético</b>	216,1 kcal													
	<b>Hidratos de Carbono</b>	18,7 g													
	<b>Proteínas</b>	7,3 g													
	<b>Grasas</b>	12,0 g													
	<b>De las cuales Grasas Saturadas</b>	1,6 g													
	<b>Azúcares</b>	2,3 g													
	<b>Sal</b>	1.46 g													
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>							<b>FÍSICO-QUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS</b>							
	Aerobios mesófilos							< 100.000 ufc/g							
	Enterobacterias lactosas positivas							< 10.000 ufc/g							
	Escherichia coli							< 100 ufc/g							
	Listeria monocytogenes							Ausencia/ 25g							
	Salmonella							Ausencia/ 25g							
	Staphylococcus aureus							< 100 ufc/g							
Color y olor característicos															
Grado de frescura adecuado															
<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>	75 g			
<b>Lote</b>	L-DDMMAA														
<b>MATERIALES DE ENVASADO</b>	Film termosellado							Prolipopileno biorientado (BOPP)							
	Estuche														
<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 CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	
	X	X	X	X		X					X		X		
<b>CODIGO EAN</b>	<b>8437000199090</b>														