	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: 10/10/2018

DENOMINACIÓN:	SANDWICH MIXTO CREMOSO
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	PAN DE MOLDE 46% (harina de **trigo**, agua, levadura, azúcar, sal, aceite de girasol, **gluten de trigo**, harina de haba, emulgentes (E-471, E-481 y E-472e) estabilizante (E-412) y conservadores (E-282 y E-202)), FIAMBRE PALETA 30% (paleta de cerdo (45%), agua, almidón, aromas, estabilizantes (E-407, E-451, E-508, E-412), sal, dextrosa, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservador (E-250)) QUESO CREMA 22% (**Leche** pasterizada de vaca, nata, fermentos, sal, estabilizantes (E-466, E-406, E-417)), MAHONESA 2%(aceite de girasol, **huevo** entero, vinagre de vino, agua,acidulante(ácido cítrico),azúcar,sal,estabilizantes(E-412,E-415)conservante(E-202)). **Puede contener trazas de soja y sésamo. Contiene leche y sus derivados.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES PARA 100 g DE PRODUCTO.				
	Valor Energético	232,2 kcal		
	Hidratos de Carbono	22,9 g		
	Proteínas	9,3 g		
	Grasas	11,3 g		
	De las cuales Grasas Saturadas	7,1 g		
	Azúcares	1,7 g		
	Sal	3,6 g		

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	**MICROBIOLÓGICAS**		**FISÍCO-QUIMÍCAS 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 ºC		
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	**8437000199342**