

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 90007
Denominación comercial: SANDWICH MIXTO (39u)
Denominación legal: Sandwich de fiambre de carne y queso fundido ultracongelado
Código EAN caja: 8424465900071
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424152010564

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: 5 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

► INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: 24 horas en refrigeración
Fermentar: -
Cocer a: 150 °C

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado. Dejar descongelar en frío positivo (0°C/+4°C) de un día para otro o a temperatura ambiente durante 1-2horas. Retirar el producto del envoltorio, se aconseja calentar en la plancha a 150°C durante 2 min. para que adquiera un color dorado. Otra opción es calentarlo en el grill durante 4 min

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

► LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Pan de molde (harina de TRIGO, agua, levadura, aceite vegetal(girasol), azúcar, sal, harina de haba, emulgentes (E471,E481,E472e), estabilizante (E412), conservadores (E282, E200)), fiambre de carne(25. 2%)(carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E450, E407), conservador (E250), antioxidante (E316)), QUESO fundido (17. 9%)(QUESO (contiene LECHE y HUEVO), mantequilla (LECHE), proteínas de la LECHE, almidón modificado (E1422, E1404), estabilizante (almidón de maíz), sales de fundido (E331, E452, E340), LACTOSUERO, sal, conservador (E202), acidulante (E330), colorante (extracto de pimentón)), margarina (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco en proporciones variables), agua, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (E160a)).

Puede contener trazas de: Pescado.

► SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1165 kJ	-
	278 kcal	-
Grasas	13 g	-
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	5,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	31 g	-
de los cuales:		
- azúcares	1,7 g	-
Fibra Alimentaria	1,6 g	-
Proteínas	8,5 g	-
Sal	1,5 g	0,00 g
Sodio	600 mg	-
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

► PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	135	145	155
- Masa (g)		65	
- Relleno (g)		80	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	-	-	-
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-

Peso aproximado producto cocido 145 g Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

► CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Pan de molde dorado relleno de jamón york y queso

Olor: A pan de molde horneado relleno de jamón york y queso

Sabor: A pan de molde horneado relleno de jamón york y queso

Aspecto: Pan de molde horneado relleno de jamón york y queso

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	1	-	-	<10e2 ufc/g

*No detectado
n → número de unidades de la muestra.
c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	304,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	390x290x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x293x206	-	0x50x0	-
Material	KM CS	-	PP	-
Grosor (mm)	3,00	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

OTROS EMBALAJES

	816120	816078	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	6,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	160x120x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CART	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,30	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	39		5,66		6,37	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	8	9	72	484	2	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:	CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:
------------------	----------------------------------

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.