

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	BIZCOCHITO ALMENDRA Y YEMA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	Ingredientes: Harina de TRIGO , almendra, HUEVOS , azúcar, aceite girasol. Impulsor: Gasificantes (E-4501, E-50011), Soporte (Almidón de maíz, E-170), Antiapelmazante (E-551). PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS . Yema Confitada: Agua, Azúcar, HUEVO pasteurizado (11%), Maltodextrina, Almidón de maíz modificado, Harra de TRIGO , GLUTEN DE TRIGO , Conservantes: ácido sórbico (E200), sorbato de potasio (E202), Estabilizador goma xantana (E415), Regulador de acidez: ácido cítrico (E330), Colorante amarillo de huevo (E102 y E110) Aroma de HUEVO . ALMENDRAS Laminadas ²
ELABORACIÓN	Se hornean en moldes individuales a 180°C durante 25 minutos. Se dejan enfriar 24 horas, se rellenan y decoran.
MODO PRESENTACIÓN	A granel en caja de cartón
ETIQUETADO	Denominación producto, Ingredientes, Lote, Modo conservación, Fecha caducidad, declaración alérgenos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ALMACENAMIENTO	En congelación a temperatura de -18/-20°C En refrigeración a Tª entre 0 y 5°C Una vez descongelado, conservar en refrigeración a 0-5°C
FECHA CADUCIDAD	En congelación 90 días. Una vez descongelado y en refrigeración antes de 7 días.
LOTE	Consta de 6 dígitos, 2 dígitos para el día, 2 para el mes y 2 para el año
MODO DE EMPLEO	Congelados: Descongelar antes de su consumo
DECLARACIÓN ALÉRGENOS	TRIGO, HUEVO, ALMENDRAS. PUEDE CONTENER LECHE, DERIVADOS Y FRUTOS DE CASCARA
USO PREVISTO	Alimento listo para consumo directo por toda la población excepto para personas alérgicas a los alérgenos declarados
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005	Listeria monocytogenesNo detectado/25 gr (n=5, c=0) n= unidades de muestra c= unidades que pueden superar el límite

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético/	1500 kj
Energía	450 kcal
Grasas	26 gr
De las cuales saturadas	7 gr
Hidratos de Carbono	60 gr
De los cuales azúcares	45 gr
Proteínas	10 gr
Sal	0,4 gr