

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	BIZCOCHITO LIMON
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	INGREDIENTES: Bizcocho Base: Harina de TRIGO, HUEVO , azúcar, aceite girasol, colorante, impulsor). Impulsor: Gasificante E450i,E500i), Soporte (almidón maíz, E170), antiapelmazante E551. Crema Pastelera: azúcar, almidón modificado, LECHE en polvo, suero de LECHE en polvo, clara de HUEVO , deshidratada, LECHE desnatada en polvo, almidón de maíz, gelificante, carragenanos, estabilizantes fosfatos de sodio, difosfatos, sulfato de calcio, espesante, alginato sódico, conservador sorbato potásico, sal, aroma, colorante carotenos. Pasta de limón: jarabe de glucosa, azúcar, agua, aromas, zumo de limón, estabilizante carragenanos, antioxidante acido L) limón, Azúcar glacce: Azúcar blanco pulverizado con un máximo de adicción de almidón de maiz de 3%
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, LECHE
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/	1460 kj
Energía	420 kcal
Grasas	20 gr
De las cuales saturadas	8 gr
Hidratos de Carbono	70 gr
De los cuales azúcares	45 gr
Proteínas	6 gr
Sal	0,5 gr