


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	BIZCOCHITO ZANAHORIA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	INGREDIENTES: Harina de TRIGO, HUEVO , azúcar moreno, azúcar blanca, zanahoria, NUECES , impulsor, bicarbonato, canela, jengibre, pasta vainilla. Impulsor: Gasificantes (E-4501, E-50011), Soporte (Almidón de maíz, E-170), Antiapelmazante (E-551). PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS . Pasta Vainilla: Fracción aromática: Sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, preparaciones aromatizantes. Otros ingredientes: agua, alcohol etílico, azúcar, colorantes E150d, E102, E129 (puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños), estabilizante, goma de celulosa, propilenglicol. Cobertura queso: Queso crema, mantequilla y azúcar.
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 ALÉRGICOS	TRIGO, HUEVO, NUECES. PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS
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/	1480 kj
Energía	430 kcal
Grasas	28 gr
De las cuales saturadas	14 gr
Hidratos de Carbono	60 gr
De los cuales azúcares	40 gr
Proteínas	7 gr
Sal	0,5 gr