


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CHEESECAKE KINDER
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	<p>INGREDIENTES: Queso crema, Nata 35%MG, azúcar, Harina de TRIGO, HUEVO. Base galleta: Mantequilla con Galleta maría: Harina de TRIGO (76%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, aceites vegetales (girasol alto oleico y palma), sal, gasificantes (carbonatos de amonio y de sodio), emulgente: lecitina (contiene TRIGO), aromas, agente de tratamiento de la harina (METABISULFITO sódico), colorante: E150d (contiene SULFITOS). PUUEDE CONTENER LECHE, MOSTAZA, SOJA, HUEVO. Crema kinder: Azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol SOJA, colza, palma), LECHE desnatada en polvo (16%), AVELLANAS (10%), LECHE en polvo (6,5%), suero de LECHE en polvo, lactosa (de LECHE), emulsionante (E322 lecitina de SOJA), aroma natural. PUUEDE CONTENER LECHE, MOSTAZA, SOJA, HUEVO, AVELLANA. Contiene FRUTOS DE CASCARA. Sin gluten.</p>
ELABORACIÓN	Trituramos galleta y mezclamos con mantequilla derretida. Ponemos base en molde papel. Mezclamos resto de ingredientes yañadimos a la base y horneamos.
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, SULFITOS, SOJA, LECHE, AVELLANAS. FRUTOS DE CASCARA Y MOSTAZA
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	Listeria monocytogenesNo detectado/25 gr (n=5, c=0) n= unidades de muestra c= unidades que pueden superar el límite

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético/	1653 kj
Energía	395 kcal
Grasas	24,89 gr
De las cuales saturadas	13,39 gr
Hidratos de Carbono	37,30 gr
De los cuales azúcares	25,92 gr
Proteínas	5,18 gr

Sal	0,46 gr
-----	---------