


<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>CRUMBL COOKIE OREO</b>
<b>CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO</b>	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	<p>Ingredientes: Harina de <b>TRIGO</b>, Mantequilla, azúcar moreno, <b>HUEVO</b>, cacao. Pepitas chocolate blanco: Azúcar, manteca de cacao, <b>LECHE</b> entera en polvo, lactosa (<b>LECHE</b>), emulgente: lecitinas (<b>SOJA</b>), aroma natural de vainilla. Nutella Blanca: Azúcar, Aceite Vegetal (Girasol, <b>SOJA</b> y/o Colza en proporciones Variables), Suero de <b>LECHE</b> en Polvo, <b>LECHE</b> Entera en Polvo, Grasa Vegetal (Palma), Emulgente (E-322 Lecitina de <b>SOJA</b>), Aromas. <b>PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.</b></p> <p>Oreo: Harina de <b>TRIGO</b>, crema 29% [azúcar, almidón de <b>TRIGO</b>, grasa vegetal (palma y palmiste), aroma, emulgente (lecitina de <b>SOJA</b>), aroma natural], azúcar, aceite vegetal (girasol alto oleico), cacao desgrasado en polvo 5% (con correctores de acidez: carbonato potásico y carbonato sódico), gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato ácido de amonio), sal, emulgente (lecitina de <b>SOJA</b>), aroma. <b>PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE Y MOSTAZA</b></p>
<b>ELABORACIÓN</b>	Mezclar ingredientes y formar bolitas. Hornear a 190°C, 12 MIN. Enfriar a Tª ambiente y decorar
MODO PRESENTACIÓN	A granel en packaging 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	<b>TRIGO, HUEVO, LECHE, SOJA. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA Y MOSTAZA</b>
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 monocytogenes .....No detectado/25 gr (n=5, c=0) n= unidades de muestra c= unidades que pueden superar el límite

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	
Valor energético/	2128 kj
Energía	508 kcal
Grasas	24,9 gr
De las cuales saturadas	11,6 gr
Hidratos de Carbono	60,8 gr
De los cuales azúcares	37,7gr
Proteínas	5,8 gr
Sal	0,34 gr