

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	GALLETA MANTEQUILLA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	Ingredientes: Azúcar. Mantequilla de LECHE . Harina: Harina de TRIGO , por 100 kg de harina puede contener como máximo 150 gr de fosfato monocalcico (E-341) y 10 gr de ácido ascórbico (E-300) y enzimas. HUEVO . Pasta aroma 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, propilengicol.
ELABORACIÓN	Mezclar ingredientes y formar bolitas. Hornear a 180°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	LECHE, TRIGO, HUEVO.
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/	1880 kj
Energía	449 kcal
Grasas	21 gr
De las cuales saturadas	13 gr
Hidratos de Carbono	58 gr
De los cuales azúcares	31 gr
Proteínas	6 gr
Sal	0,12 gr