


<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>TARTA DE LA ABUELA</b>
<b>CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO</b>	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	<p>INGREDIENTES: Base galleta: Mantequilla con galleta maría: Harina de <b>TRIGO</b> (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 <b>TRIGO</b>), aromas, agente de tratamiento de la harina (METABISULFITO sódico), colorante: E150d (contiene <b>SULFITOS</b>). <b>PUUEDE CONTENER LECHE, MOSTAZA, SOJA, HUEVO</b>. Crema pastelera: Azúcar; Almidón modificado; <b>LECHE</b> en polvo: suero de <b>LECHE</b> en polvo (<b>LECHE</b>); clara de <b>HUEVO</b> deshidratada; <b>LECHE</b> desnatada en polvo, almidón de maíz; Gelificante: Carragenanos: Estabilizante: Fostatos te sodic. Difosfatos, Sulfato de calcio; Espesante: Alginato sódico, ConsenacorSortato potásico, Sal; aroma; Colorante: Carotenos. <b>PUUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN</b>.</p>
<b>ELABORACIÓN</b>	Intercalar galleta maría mojada en leche con crema pastelera y crema pastelera de cacao en molde individual
<b>MODO PRESENTACIÓN</b>	A granel en caja de cartón
<b>ETIQUETADO</b>	Denominación producto, Ingredientes, Lote, Modo conservación, Fecha caducidad, declaración alérgenos
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ALMACENAMIENTO</b>	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
<b>FECHA CADUCIDAD</b>	En congelación 90 días. Una vez descongelado y en refrigeración antes de 7 días.
<b>LOTE</b>	Consta de 6 dígitos, 2 dígitos para el día, 2 para el mes y 2 para el año
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Congelados: Descongelar antes de su consumo
<b>DECLARACIÓN ALÉRGENOS</b>	<b>TRIGO, SULFITOS, LECHE, HUEVO. PUUEDE CONTENER LECHE, MOSTAZA, SOJA, HUEVO Y TRAZAS DE GLUTEN</b>
<b>USO PREVISTO</b>	Alimento listo para consumo directo por toda la población excepto para personas alérgicas a los alérgenos declarados
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Reglamento (CE) nº 2073/2005</b>	Listeria monocytogenes .....No detectado/25 gr (n=5, c=0) n= unidades de muestra c= unidades que pueden superar el límite

**VALORES NUTRICIONALES**

Valor energético/	1165 kj
Energía	279 kcal
Grasas	10,02 gr
De las cuales saturadas	5,7 gr
Hidratos de Carbono	40,5 gr
De los cuales azúcares	22,80 gr
Proteínas	4,68 gr
Sal	0,34 gr