

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>TARRITO DULCE DE LECHE Y CHOCO BLANCO</b>	
<b>CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO</b>	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes	
	<p>Ingredientes: <b>HUEVO</b>, Azúcar, aceite girasol, Harina de <b>TRIGO</b>, impulsor (Gasificantes (E-4501, E-50011), Soporte (Almidon de maiz, E-170), Antiapelmazante (E-551). <b>PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS</b>). Relleno dulce de <b>LECHE</b>: nata, Dulce de <b>LECHE</b>: <b>LECHE</b> entera en polvo reconstruida, azúcar, grasa vegetal (palmas (RSPO), y colza), jarabe de glucosa, estabilizante E322 (Lecitina de <b>SOJA</b>), regulador de acidez E500 (ii), gelificante E406, sal y aroma de vainilla. Relleno Choco Blanco: Nata y chocolate blanco (Azúcar, manteca de cacao, <b>LECHE</b> en polvo, <b>LECHE</b> desnatada en polvo, emulgente (lecitina de <b>SOJA</b>) y aroma. <b>PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA</b>. Sin gluten). Nata: Nata (<b>LECHE</b>) proteínas de la <b>LECHE</b>, estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina y carboximetil celulosa) <b>NUECES</b></p>	
<b>ELABORACIÓN</b>	Introducimos los diferentes bizcochos y rellenos en orden en tarro de cristal con tapadera	
<b>MODO PRESENTACIÓN</b>	Tarritos de cristal en cajas de 12 uds	
<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>HUEVO, TRIGO, LECHE, SOJA, NUECES. PUEDE CONTENER FRUTOS DE CASCARA.</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/	2090 kj
Energía	500 kcal
Grasas	27 gr
De las cuales saturadas	15 gr
Hidratos de Carbono	57 gr
De los cuales azúcares	39 gr
Proteinas	6,1 gr
Sal	0,52 gr