

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TORRIJA CREMA Y CANELA
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	<p>INGREDIENTES: Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO entero en polvo (aprox. 4,2%), dextrosa, suero de LECHE dulce en polvo, sal, emulgente(s): E 471, E 472 e, E 322; gluten de TRIGO, harina de ALTRAMUZ, jarabe de glucosa, masa madre de TRIGO deshidratada, agente(s) de tratamiento de la harina: E 300, enzimas; colorante(s): E 160 a. Agua. Grasas seleccionadas de cerdo ibérico, Antioxidantes (E-306, E-304i). Levadura, monoestearato de sorbitán, puede contener ácido ascórbico. Ralladura de limón, jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, aceite esendal de limón, emulgente (E-471), estabilizante (E-415), conservadores (E-200, E-202), sustancia aromatizante natural, antioxidantes (E-306, E-300), colorante (E-100). PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA), FRUTOS DE CASCARA Y/O SESAMO. Ralladura de cítricos, jarabe de glucosa, agua, aceite esencial de naranja, azúcar, emulgentes (E-471, E-472c), estabilizante (E-415), conservadores (E-200, E-202), colorantes (E-160c, E-160a), antioxidantes (E-306, E-300). PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS CON CASCARA, DERIVADOS LACTEOS, SOJA Y/O SESAMO. Crema pinmix (crema pastelera): Azúcar; Almidón modificado; LECHE en polvo, suero de LECHE en polvo (LECHE); clara de HUEVO deshidratada; LECHE desnatada en polvo. Almidón de maíz; Gelificante: Carragenanos: Estabilizante: Fosfatos te sodic. Difosfatos, Sulfato de calcio; Espesante: Alginato sódico, ConsenacorSortato potásico, Sal; aroma; Colorante: Carotenos. PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN. Canela</p>
ELABORACIÓN	Horneamos pan en moldes individuales a 180°C de 12 a 15 min. Dejamos enfriar 24 horas, cortamos a rodajas, bañamos en leche, huevo y se frien y se decoran
MODO PRESENTACIÓN	A granel en bateones de plástico
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, LECHE, ALTRAMUZ. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA), FRUTOS DE CASCARA Y/O SESAMO
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/	2055 kj
Energía	491 kcal
Grasas	22 gr
De las cuales saturadas	8,2 gr
Hidratos de Carbono	62 gr
De los cuales azúcares	31 gr
Proteínas	7,8 gr
Sal	0,69 gr