


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRUFITA CACAHUETE
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimento listo para consumo que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
	INGREDIENTES: Harina de TRIGO , azúcar, HUEVO , aceite girasol, cacao, impulsor. Impulsor: Gasificantes (E-4501, E-50011), Soporte (Almidón de maíz, E-170), Antiapelmazante (E-551). PUEDEN CONTENER LECHE Y DERIVADOS . Crema CACAHUETE . CACAHUETE . Glassato Chocolate: Azúcar, Cacao desgrasado en Polvo, Aceite Vegetal (Girasol), Grasa Vegetal Parcialmente Hidrogenada (Palmiste), Grasa Vegetal (Palma), Suero de LECHE en Polvo, Grasa Vegetal Totalmente Hidrogenada (Pai emulgentes (E-322 Lecitina de Soja, E-471, E-492), LECHE entera en polvo, pasta de AVELLANAS y aromas.
ELABORACIÓN	Desmigamos el bizcocho y lo mezclamos con el praliné. Elaboramos bolitas y las bañamos.
MODO PRESENTACIÓN	A granel en caja 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	TRIGO, HUEVO, LECHE, CACAHUETE, AVELLANAS. PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS
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/	2188 kj
Energía	523 kcal
Grasas	35,5 gr
De las cuales saturadas	9,1 gr
Hidratos de Carbono	37,3 gr
De los cuales azúcares	27,6 gr
Proteínas	12,30 gr
Sal	0,24 gr