


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRUFITA LIMÓN
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). PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS . Crema de limón: Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E-1442), LECHE condensada desnatada, glicerina, reguladores de acidez (E-341(i), E,330, E-296), concentrado de limón, grasa vegetal (palma), emulgentes (E-471, E-435), espesantes (E-460, E-466), aroma natural, conservante (E-202), colorantes (E-160a(iii), extracto de cártamo), sal. PUEDE CONTENER TRAZAS DE AVELLANA
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. PUEDE CONTENER TRAZAS DE AVELLANA, 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/	2050 kj
Energía	490 kcal
Grasas	26 gr
De las cuales saturadas	10 gr
Hidratos de Carbono	58 gr
De los cuales azúcares	40 gr
Proteínas	5,5 gr
Sal	0,42 gr