


DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TRUFITA PANTERA ROSA
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 . Relleno: Azúcar, Aceite Vegetal (Girasol, SOJA y/o Colza en proporciones Variables), Suero de LECHE en Polvo, LECHE Entera en Polvo, Grasa Vegetal (Palma), Emulgente (E-322 Lecitina de SOJA), Aromas. PUEDEN CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA . Cobertura rosa: Azúcar, aceites y grasas vegetales (aceites (girasol), grasas (palmiste, palma)), LECHE desnatada en polvo [10%], suero de LECHE en polvo (de LECHE), lactosa (de LECHE), concentrado (rábano, grosella negra y manzana), emulgente (lecitina de girasol E322), aromas naturales. Glassato Blanco: Azúcar, Grasa Vegetal Parcialmente Hidrogenada (Palmiste), Aceite Vegetal (Girasol LECHE Entera en Polvo, Grasa Vegetal (Palma), Suero de LECHE en Polvo, Emulgente (E-322 Lec Soja, E-492) y Aromas. PUEDEN CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA
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 ALÉRGICOS	TRIGO, HUEVO, LECHE, SOJA. PUEDEN CONTENER FRUTOS DE CÁSCARA, 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/	1878 kj
Energía	449 kcal
Grasas	30,4 gr
De las cuales saturadas	8,2 gr
Hidratos de Carbono	38,6 gr
De los cuales azúcares	27,3 gr
Proteínas	4,9 gr
Sal	0,31 gr