

PRODUCTO: 33 DULCE DE LECHE	
RGSEAA: 20/432701/V	Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT LABORATORIOS ALILAB

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

PESO: g. aprox. MEDIDAS: cm diámetro GROSOR: cm

2. LISTA DE INGREDIENTES.

Bizcocho: (Azúcar, HARINA DE TRIGO, aceite vegetal (colza), almidón modificado (E1414), suero de LECHE, gasificantes (E500ii y E450i); emulgentes (E471, E472b, E481), GLUTEN DE TRIGO, sal, estabilizantes (E466, E412) y aroma.

HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO, corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico) y aceite de girasol))

Dulce de leche: LECHE en polvo entera reconstituida, azúcar, grasa vegetal, jarabe de glucosa, estabilizante: E-322 (lecitina de soja), regulador de acidez: E-500(i), gelificante: E-406, sal y aroma de vainilla.

Almibar: Agua y azúcar

Crema vainilla: Agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, grasa vegetal refinada (palma), estabilizantes (E460, E466), gelificantes (E407, E415), colorantes (E171, E160aii y extracto de paprika), corrector de acidez (E334, E575), conservador (E202), sal, aromas y emulgente (E435).

Chocolatinas:

INFORMACION NUTRICIONAL.

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	
Valor energético Kcal:	
Grasas totales:	
De las cuales,	
Saturadas:	
Hidratos de Carbono:	
De los cuales,	
Azúcares totales:	
Proteínas:	
Sal (Na, Sodio x 2,5)	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PRODUCTO: 33 DULCE DE LECHE	
RGSEAA: 20/432701/V	Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT LABORATORIOS ALILAB

Parámetros.	Especificación.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia / g

4. OGM.

OGM El producto no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

5. IRRADIACIÓN.

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

6. INFORMACIÓN SOBREALÉRGENOS.

ALÉRGENOS	COMO INGREDIENTE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescado y productos a base de pescado		
Huevos y productos a base de huevo		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

- : Ausencia +: Presencia

PRODUCTO: 33 DULCE DE LECHE	
RGSEAA: 20/432701/V	Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT LABORATORIOS ALILAB

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Almacenar en refrigeración: $T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$. Una vez descongelado no volver a congelar.

8. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

Consumo preferente:

En refrigeración 10 días después de la fecha de fabricación.

En congelación: 9 meses después de la fecha de fabricación.

Se recomienda protegerla del ambiente exterior.

Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

9. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

Envase de cartón de uso alimentario. Dimensiones 33 cm x 40 cm y 7 cm alto.

10. INFORMACIÓN GENERAL.

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

11. INFORMACIÓN DEL PALETIZADO.

1 Palet: 72 cajas (1 tarta x caja): 8 base x 9 altura

PRODUCTO: 33 DULCE DE LECHE

RGSEAA: 20/432701/V

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

