

PRODUCTO:**51661a60c89b87fc2a23d1f398ed362e11d36a6a5f543072c1610517b8c0bc0d****Código:****RGSEAA: 20/432701/V****Versión: 1 - 10-2017****Código EAN 14:****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****Fecha aprobación: 05/10/2017****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Soufflé de limón, congelado o refrigerado.

PESO: 1400 g. (±5%)

MEDIDAS: 28 cm diámetro

GROSOR: 4,0 cm

2. DENOMINACIÓN RECOMENDADA.

Soufflé de limón.

3. LISTA DE INGREDIENTES.

Bizcocho: (Azúcar, **harina de trigo**, aceite y grasas vegetales (palma), **suero de leche**, almidón modificado, **almidón de trigo**, emulgentes E481 y E471, gasificantes E500ii y E541, sal, estabilizantes E466, E415 y E412, aroma, antioxidantes E304 y E306 y enzimas); **Nata:** (Agua, aceites y grasas vegetales hidrogenadas (palma), **suero de leche en polvo**, emulgentes (E435, E322 (**lecitina de soja**) E471), estabilizadores (E412, E410) colorante (E4160a)); **Crema pastelera, CPT:** (Almidón de maíz, **harina de trigo**, fécula de patata, azúcar, conservante (E202), sal, antiapelmazante (E170), aroma y colorantes (E160a y E160c)); **Leche entera de vaca en polvo; Albúmina de huevo;** Azúcar; Agua; **Mermelada de limón:** (Jarabe de glucosa y fructosa, agua, almidón modificado: E-1422, azúcar, estabilizante: E422, zumo de limón natural, pulpa de limón concentrada, reguladores de ph: E-331 y E-330, colorantes: E-161b, E-171 y E 101, conservante: E 202, aroma, espesante: E-415. Contiene 5.8% de fruta)); **Almíbar para calar:** (Agua y azúcar).

Puede contener trazas de **frutos secos** y **cacahuete**.**4. INFORMACION NUTRICIONAL.**

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	1154,6
Valor energético Kcal:	276,2
Grasas totales:	7,6
De las cuales,	
Saturadas:	4,0
Hidratos de Carbono:	49,9
De los cuales,	
Azúcares totales:	43,4
Proteínas:	2,1
Sal (Na, Sodio x 2,5)	1,2

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

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

PRODUCTO:**51661a60c89b87fc2a23d1f398ed362e11d36a6a5f543072c1610517b8c0bc0d****Código:****RGSEAA: 20/432701/V****Código EAN 14:****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****Versión: 1 - 10-2017****Fecha aprobación: 05/10/2017***Bacillus cereus*

Ausencia / g

6. 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.

7. 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.

8. 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 SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

- : Ausencia +: Presencia

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

PRODUCTO:**51661a60c89b87fc2a23d1f398ed362e11d36a6a5f543072c1610517b8c0bc0d****Código:****RGSEAA: 20/432701/V****Versión: 1 - 10-2017****Código EAN 14:****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****Fecha aprobación: 05/10/2017**

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

10. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

Consumo preferente: En refrigeración 7 días después de la fecha de fabricación. En congelación: 180 días después de la fecha de fabricación. Se recomienda protegerla del ambiente exterior. Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

11. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.

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

12. 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.

13. INFORMACIÓN DEL PALETIZADO.

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

14. INFORMACIÓN DIETÉTICA.

Veganos	no apto
---------	---------

Lácteo vegetarianos	no apto
---------------------	---------

Celíacos	no apto
----------	---------

La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. No aceptamos ninguna responsabilidad a terceros. Todos los productos son suministrados de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas de los productos que no se

PRODUCTO:**51661a60c89b87fc2a23d1f398ed362e11d36a6a5f543072c1610517b8c0bc0d****Código:****RGSEAA: 20/432701/V****Código EAN 14:****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB****Versión: 1 - 10-2017****Fecha aprobación: 05/10/2017**

ajusten a nuestras recomendaciones. Se recuerda a nuestros clientes la necesidad de cumplir con todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y reguladores relacionados con el uso del producto, así como velar por la protección del medio ambiente.