

**CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN LÍQUIDO DE CREMA DE MARACUYÁ**
**Codigo producto: P431.0312**
**INGREDIENTES**

Cobertura de chocolate blanco (22%) [azúcar,manteca de cacao,LECHE entera en polvo,emulgente : lecitina de SOJA,aroma natural de vainilla], MANTEQUILLA, HUEVO [Huevo, corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (sorbato de potasio y benzoato de sodio)], maracuyá (15%), azúcar, manteca de cacao, galleta finamente desmenuzada [harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (girasol, colza) en proporciones variables, materia grasa LACTEA, lactosa (LECHE), proteínas de LECHE, sal, extracto de malta ( CEBADA), emulgente (lecitina),gasificante (E500ii)].

**FOTOGRAFÍA**

**ALERGENOS Y OMG**
**CONTIENE:** GLUTEN, SOJA, LECHE Y HUEVO

**PUEDE CONTENER:** Pescado, moluscos, crustáceos,sésamo, apio, mostaza, frutos secos, sulfitos

**OMG / IRRADIACION:** Todos los ingredientes están libres de OGM. El producto no ha sido irradiado.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN**

 Producto congelado, conservar a -18°C.  
 Distribuir a Tª de congelación -18°C.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>Aerobios mesófilos</b>	≤ 10 <sup>6</sup> ufc/g
<b>Enterobacterias lactosa +</b>	≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Staphylococcus coagulasa +</b>	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	ausencia /25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones. (Como referencia R.D.3484/2000, por el que se establecen las normas higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derrogado)).

**INFORMACION NUTRICIONAL**
**Valores medios por 100g de producto**

<b>Valor energético</b>	2099 Kj / 501,89 kcal
<b>Grasas</b>	31,59 g
<b>de las cuales saturadas</b>	19,42 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	35,72 g
<b>de los cuales azúcares</b>	32,28 g
<b>Proteínas</b>	3,99 g
<b>Sal</b>	0,19 g

**MODO DE USO PREPARACION**

Descongelar previamente para servir a temperatura ambiente.

**CONSUMIDOR FINAL**

Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.

**LOTE Y VIDA ÚTIL**
**LOTE:** PG22/XXXX Dónde:

PG= Producto Gastrònoms ; 22= Año en curso y

XXXX= número aleatorio

**VIDA ÚTIL:** 18 meses desde la fecha de congelación.

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

ACRILAMIDA: Limite de tolerancia según Reglamento 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

CONTAMINANTES: Limite de tolerancia según el Reglamento 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Sin objetos extraños.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**
**Textura:** Textura líquida espesa con cobertura crujiente

**Olor:** neutro. Sin olores extraños.

**Sabor:** Sabor típico del producto

**Color:** el típico del producto

**ENVASADO:PRESENTACION COMERCIAL Y LOGISTICA**

<b>Formato Producto (aprox)</b>	Caja con 20 unidades - 1,4 kg aprox
<b>Formato comercial</b>	20 unidades de 70 gr
<b>Peso Neto caja</b>	1,4 kg aprox
<b>Unidades aprox</b>	20 unidades
<b>Código EAN 13</b>	8436582831282
<b>Material</b>	Caja cartón + proteccion foam + plástico
<b>Formato caja</b>	Caja 2Kg
<b>Material caja</b>	Carton
<b>Palet</b>	Europalet madera. 21 Cajas/ capa. 9 capas totales.

**(ES) CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN  
LIQUIDO DE CREMA DE MARACUYA**

**INGREDIENTES:** Cobertura de chocolate blanco (22%) [azúcar,manteca de cacao,LECHE entera en polvo,emulgente : lecitina de SOJA,aroma natural de vainilla], MANTEQUILLA, HUEVO, maracuyá (15%), azúcar, manteca de cacao, galleta finamente desmenuzada [harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (girasol, colza) en proporciones variables, materia grasa LACTEA, lactosa (LECHE), proteínas de LECHE, sal, extracto de malta ( CEBADA), emulgente (lecitina),gasificante (E500ii)].

**ALÉRGENOS:** HUEVO, GLUTEN, SOJA, LECHE

**PUEDE CONTENER TRAZAS DE:**

SULFITOS, APIO, SÉSAMO, MOSTAZA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, FRUTOS SECOS

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** (valores medios por 100g): Valor energético 1799 Kj / 502 kcal, Grasas 31.59 g, de las cuales Saturadas 19.42 g, Hidratos de Carbono 35.72 g, de los cuales Azúcares 32.28 g, Proteínas 3.99 g, Sal 0.19 g

**CONSERVAR:** -18°C. Se recomienda no volver a congelar una vez descongelado.

**PREPARACIÓN:** Dejar descongelar el producto y servir a temperatura ambiente. Se recomienda no guardar en la nevera, mejor guardar en el congelador o a temperatura ambiente en un lugar seco.

**CANTIDAD: 20UN CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: LOTE: LOTE**

**(FR) CROUSTILLANT DE CHOCOLAT BLANC AVEC LE COEUR  
LIQUIDE DE CRÈME ET MARACUYA**

**INGRÉDIENTS:** Enrobage chocolat blanc (22%) [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille], BEURRE, ŒUF, fruit de la passion (15%), sucre, beurre de cacao, biscuit finement râpé [farine de BLÉ, sucre, matière grasse végétale (tournesol, colza) en proportions variables, matière grasse LAITIÈRE, lactose (LAIT), protéines de LAIT, sel, extrait de malt (ORGE), émulsifiant (lécithine), poudre à lever (E500ii)].

**ALLERGÈNES OEUF, GLUTEN, SOJA, LAIT**

**PEUT CONTENIR DES TRACES DE:**

SULFITES, CÉLERI, SÉSAME, MOUTARDE, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSON, FRUITS SECS

**INFORMATION NUTRITIONNELLE** (valeurs moyennes pour 100g): Energie 1799 Kj / 502 kcal, matières grasses 31.59 g, dont saturés 19.42 g, glucides 35.72 g, dont sucres 32.28 g, Protéines 3.99 g, Sel 0.19 g

**CONSERVATION:** -18°C .Ne pas congeler une fois décongelé

**PRÉPARATION RECOMMANDÉE:** Laisser décongeler et utiliser le produit à la température ambiante. Il est recommandé de ne pas conserver au frigo ou au congélateur pour conserver le meilleur température dans un endroit sec.

**QUANTITÉ: 20UN DATE DE DURABILITÉ MINIMALE: 05/09/2022**

**LOT: LOTE**

ES  
26.12791/GE  
CE  
RGS -26.06815/CAT



ES  
26.12791/GE  
CE