1. **Denominación Legal:**
   Producto de Pastelería, Confitería, Bollería y Repostería.

2. **Descripción del producto:**
   Especialidad de pastelería en mono porción, en forma de medio cilindro, constituida por mousse de turrón elaborado con nata y leche sin lactosa, sobre una base de bizcocho sin gluten, decorada con turrón, albaricoque y frutas silvestres.

3. **Información Logística:**
   Unidades por caja: 12 Unidades.
   Cajas por palé: 144 Cajas.
   Cajas por base de palé: 8 Cajas.
   Dimensiones del palé: 120x80.

4. **Envasado y Condiciones de Conservación:**
   Se presentan introducidos en cajas de cartón aptos para el uso alimentario.
   Almacenamiento y Distribución a temperatura menor o igual a – 18 ºC.

5. **Instrucciones para su consumo:**
   1) Descongelar 2 horas aprox. en cámara (+3 ºC aproximadamente).
   2) Guardar en el frigorífico (+4 ºC) hasta el momento de su consumo durante un periodo no superior a 3 días.
   3) Nunca volver a congelar.

6. **Contenido Neto / Volumen Neto:**
   Contiene: 12 Unidades. Volumen/Unidad: 180 mL (aproximadamente)
   Peso/Unidad: 120 grs. (aproximadamente). Peso/Caja: 1.440 grs. (aproximadamente)

7. **Composición Cualitativa:**
   Ingredientes: **NATA** sin lactosa (**NATA** y lactasa), azúcar, **LECHE** sin lactosa (**LECHE** y lactasa), **HUEVO**, harina de **ALMENDRA**, **ALMENDRA**, miel, almidón de maíz, aceite de girasol, agua, albúmina de **HUEVO**, gelatina en hojas, jarabe de glucosa y fructosa, pulpa de albaricoque, arándano, frambuesa, azúcar insoluble, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), gelificantes (E440, E407, E415), correctores de acidez (E330, E331), aroma natural de limón, colorantes (extracto de páprika, E150d), antiaglomerante (E170), conservante E202, aroma vainilla, aromas.

8. **Información sobre OMG:**
   El producto no contiene ingredientes con OMG o que procedan de otros que hayan sido modificados genéticamente. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al contenido de los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 acerca de la autorización, etiquetado y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente.

9. **Fases de elaboración:**
   1. Recepción y Almacenamiento de materias primas.
   2. Mezclado, montado, amasado y batido de ingredientes.
   3. Cocción.
   4. Enfriado.
   5. Elaboración producto final (moldeado).
   6. Decoración final.
   7. Envasado y etiquetado
   8. Almacenamiento en cámara de congelación a temperatura menor a –18 ºC.
   9. Distribución a temperatura de congelación a temperatura menor a –18 ºC.

10. Información nutricional:

La Información Nutricional por 100 gr de producto basada en el cálculo efectuado a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados es:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr		
Valor energético (kJ/kcal)	1441,85	348,12
Grasas (en g):	25,33	
de las cuales saturadas(en g):	14,21	
Hidratos de carbono (en g):	24,57	
de los cuales azúcares (en g):	21,77	
Proteínas (en g):	4,90	
Sal (en g):	0,06	

11. Información de Alérgenos:

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el RD 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	**Presencia en el producto**	**Presencia en la línea de producción**
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet 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	+	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (sin incluir la lactosa)	+	-
Lactosa	-	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base 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	-	-

12. Etiquetado del producto:

El etiquetado será según el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, donde figura la denominación genérica del producto, la razón social, los ingredientes ordenados de mayor a menor, destacando aquellos ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, la fecha de consumo preferente que corresponde con **12** meses desde la fecha de fabricación, el número de lote, condiciones de conservación que es en congelación a temperatura ≤ a - 18 ºC, y el NºRGSA 20.35121/CO.

Se anota en la etiqueta: "Puede contener trazas de cacahuetes, sésamo, soja, frutos de cáscara (avellanas, nueces, etc.).

También se indica: "En la línea de producción hay presencia de gluten, y lactosa".

13. Loteado del producto:

El número de lote corresponde con la fecha de fabricación. Esta fecha de fabricación se expone al revés mediante el siguiente formato: AMMDD, correspondiendo la primera letra, la A, a la última cifra del año en curso, MM las 2 cifras del mes, y DD, las correspondientes al día que se ha fabricado.

14. Controles de calidad:

Se hacen controles microbiológicos de producto por parte de Laboratorio Certificado **alacor**. Para los productos finales de pastelería, confitería, bollería y repostería se establecen los siguientes parámetros junto con los valores límites establecidos en el cuadro siguiente en base a la Normativa del RD 2419/1978 (Normativa derogada pero tomada como referencia), y al Reglamento (CE) nº 2073/2005:

Parámetro	**Límites**
Escherichia coli (UFC/g)	0
Staphylococcus aureus (UFC/0,1 g)	0
Listeria monocytogenes (UFC/g)	10^2