

**Descripción del producto :** Producto de pastelería ultracongelado, hecho sobre la base de galleta, crema, queso y leche condensada y cubierto con mermelada de frambuesa.



**Consumidor objetivo:** Consumidor en general, excepto personas alérgicas o con cualquier sensibilidad componentes mencionados en la "Lista de ingredientes" y "Lista de alérgenos".

### Características del producto

Físico:

LOGÍSTICA			CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS					
Código de ventas	Unid / Cx	código de barras EAN13	Formato	Dimensiones medias (cm)	Mediano (kg.)	Relleno	Color	Sabor
63008	1		Cilíndrico	24,5 x 4,5	1,600-1,700	Sim	Blanco, bebé y rojo oscuro (Ver Imagen)	Distintivo (Dulce)
43108			Cilíndrico en rodajas	24,5 x 4,5				
33008			Cilíndrico	21,0x 4. 0	1,000-1,100			
31005			Cilíndrico	17x5,5	0,600-0,650			

Microbiológico:

Parámetro microbiológico	Método	Valor máximo permisible *
Cuantificación de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1:2013	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de moldes	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 <sup>3</sup> UFC/g
Cuantificación de levaduras	ISSO 21527-2:2008	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Cuantificación de coliformes 30°C	ISO 4832:2006	≤ 10 <sup>4</sup> UFC/g
Cuantificación de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Cuantificación de Staphylococci coagulase +	ISO 6888-2:1999	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
Esporas de clostridios reductoras de sulfito	NP 2262:1986	Negativo a 0.01g
<i>Salmonella spp Investigación</i>	ISO 6579-1:2017	Negativo/25g
<i>Investigación de Listeria Monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Negativo/25g

\*Fuente: "Guía de Valores para la evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos cocinados listos para consumir" - Instituto Acional de Salud Dr. Ricardo Jorge

### Ingredientes:

CREMA [agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados (grasas (palmiste), aceites (girassol)), azúcar, proteínas de LECHE, emulsionantes (E472e, E322 lecitina de girasol), estabilizadores (E463, E340, E401), sal, aromas, colorante (betacaroteno)], galleta [harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa fructosa, LACTOSA (LECHE) 1%, levantes (E500, E503i), sal, emulsionante (E322 lecitina de SOJA), antioxidante (METABISSULFITO de sodio)], pasta frambuesa [frambuesa 45%, azúcar, agua, estabilizadores (pectinas, goma garrofín, almidón modificado), reguladores de acidez (E330, E450, E341), producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, grosella negra), conservante (E202), colorante (E150d), aromas], margarina [aceites y grasas vegetales (aceites parcialmente hidrogenados (SOJA), grasas (palma, coco), aceites (SOJA, girasol, colza y maíz en proporciones variables), grasas parcialmente hidrogenadas (palma)), agua, emulsionantes (E471, E322 lecitina de girasol), sal, conservante (E202), regulador de acidez (E330), aromas, colorantes (E160b, E100)], LECHE condensada (LECHE, azúcar), azúcar, QUESO 1,99% [CRÉMA, LECHE, reguladores de acidez (E339ii, E349ii), sal, conservante (E202), estabilizantes (E406, E410, E461) y levaduras LÁCTEOS], gelatina, desmoldante [aceite vegetal refinado (girassol), almidón (SULFITOS), estabilizador (E551), emulsionante (lecitina de SOJA), ceras naturales, antioxidante (E321)], aroma de limón [fracción aromática: sustancias aromáticas; otros ingredientes: agua, jarabe de glucosa, azúcar, producto alimenticio colorante (concentrado de cártamo, limón, manzana), estabilizante (goma xantana), emulsionante (E433), acidificante (E330), conservante (E202), antioxidante (E320)] y aroma de QUESO 0,05% [fracción aromática: sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales; otros ingredientes: propilenglicol].

Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración

**Lista de alérgenos:**

Alérgenos (incluidos los productos derivados)	SÍ	RASTROS	NO
Cereales con gluten	X		
Crustáceos			X
Huevos		X	
Pescado			X
Cacahuetes		X	
Soja	X		
Leche	X		
Frutas peladas		X	
Apio			X
Mostaza			X
Semillas de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	X		
Altramuces			X
Moluscos			X

**Información nutricional:**

Parámetros	Por 100grs de producto
Energía (kJ/Kcal)	1524/364
Lípidos (g)	21,9
de los cuales Ácidos Grasos Saturados (g)	17,02
Hidratos de carbono (g)	38,4
de los cuales Azúcares (g)	20,5
Proteínas (g)	3,4
Sal (g)	0,25

**Embalaje:**

Producto colocado en cajas de cartón canelado, envuelto en película retráctil y transportado dentro de cajas de cartón canelado simples.

**Conservación/Validez:**

Para conservar todas las características de la calidad del producto, éste debe ser debidamente almacenado en su propio lugar y aislado de otros alimentos y/o materias primas que puedan transmitir olores o contaminaciones.

Nuncavuelvas a congelar.

Deberá conservarse en las siguientes condiciones:

Local	Temperatura	Vigencia
En la cámara de congelación	-18 °C	Máximo 12 meses
En el refrigerador (después de la descongelación)	0 a 4°C	Consumir en un plazo de 4 días

**Nota:** El producto se almacena en cámaras frigoríficas, por lo que debe evitar las entradas y salidas constantes en ellas, para no provocar ningún tipo de oscilaciones térmicas en su interior, con el fin de garantizar la seguridad del producto.

**Modo de preparación:**

Descongelar entre 0-4°C durante aproximadamente 8 horas.

**Número de control veterinario:**



Preparado: Departamento de Calidad

Aprobado: Administración