

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

DESCRIPCIÓN

DENOMINACION DE VENTA: MILHOJA MERENGUE

CLASIFICACIÓN: Productos de Pastelería (Según R.D. 496/2010)

Marca comercial: Cassani

PRESENTACION / FORMATO: 20 unidades por caja.

LEGISLACIÓN QUE LO INCLUYE

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

COMPOSICION

Ingredientes:

Masa de hojaldre: Masa de hojaldre: Harina de TRIGO, agua, margarina vegetal(grasa vegetal(palma), aceites vegetales(girasol, SOJA, nabina, palma), agua, emulgente E471, sal, aroma natural, colorante E160a, acidulante E330, sal, jarabe de glucosa, almidón.

Relleno: Merengue (25 %) (albúmina de HUEVO, azúcar, conservante (E-202)).

Decoración: Azúcar antihumedad: azúcar, antiapelmazante (E-516), grasa vegetal, antiapelmazante (E-551), canela.

ETIQUETADO

VIDA UTIL: Tres meses en congelación. Consumir preferentemente antes de 15 días una vez descongelado.

LOTEADO: ssaa (semana y año de elaboración)

CONDICIONES DE CONSERVACION: Mantener a -18°C en congelación y entre 0-5°C en refrigeración..

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:	SI	NO	PUEDA CONTENER	
Cereales que contengan gluten (trigo) y producto derivados	x			
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x		
Huevos y productos a base de huevos	x			
Pescado y productos a base de pescado		x		
Cacahuets y productos a base de cacahuete			x	
Soja y productos a base de soja	x			
Leche y derivados			x	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas o nueces.			x	
Apio y productos derivados		x		
Mostaza y productos derivados			x	
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo			x	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg expresados en SO ₂			x	
Altramuces y productos a base de altramuces		x		
Moluscos y productos a base de moluscos		x		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Microbiológicas

Producto	Microorganismo	Límites	Fase en la que se aplica el criterio
Productos listos para consumo que pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado en 25gr	Productos comercializados durante su vida útil
Contaminantes químicos (Reglamento CE 1881/2006): Melamina → 2.5 mg/kg Deoxinivalenol 500µ/kg, Zearalenona 50µ/kg, Aflatoxinas <4µ/kg, Acrilamida 300µ/kg			

TABLA NUTRICIONAL

Valores Nutricionales por 100 g de producto	
Valor Energético	1360 kJ/ 324kcal
Grasas	8,7
de las cuales saturadas	4,7
Hidratos de carbono	53,2
de los cuales azúcares	28,7
Proteínas	5,7
Sal	0,6

DESTINO FINAL PREVISTO

Consumo directo por todo tipo de consumidores salvo población sensible a los alérgenos que contiene.