

# FICHA TÉCNICA

LIONESA NATA

Código: 07523002



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal	Lionesa crema. Producto de pastelería relleno de preparado de grasa vegetal y congelado.
Descripción del producto	Producto de masa choux, horneado, relleno de preparado de grasa vegetal y congelado.
Claim	
Modo de preparación	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sacar las unidades que desee descongelar del envase y colocarlas sobre una bandeja de acero plana perforada.</li><li>2. Dejar el producto descongelar a temperatura ambiente durante 1 hora.</li><li>3. Una vez transcurrido el tiempo de descongelación el género está listo para su consumo o venta.</li><li>4. Una vez descongelado, no volver a congelar.</li></ol>

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

### INGREDIENTES

Relleno de preparado de grasa vegetal con cacao (57%) [preparado de grasa vegetal (agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), azúcar, proteínas de la **LECHE**, estabilizadores (E420ii), (E463), emulgentes (E472e, E322 (**SOJA**), E435), sal, aromas, colorante (E160a(i)), azúcar.

Masa: [**HUEVOS** frescos de gallina, agua, harina de trigo (**GLUTEN**), margarina [grasa vegetal (palma), agua, aceite vegetal (girasol), emulgente (E471), sal, acidulante (E330), conservador (E200), aroma, colorante (E160ai)], impulsor [gasificantes (E450, E500ii), agente de carga (E170), almidón de trigo (**GLUTEN**)], sal.

Cobertura (14,3%): azúcar glass (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y antiaglomerante (E170, E551).

### COMPOSICIÓN NUTRICIONAL X100g

Valor energético	1539 kJ / 367 kcal
Grasas	17,1 g
De las cuales Saturadas	8,6 g
Hidratos de Carbono	49,5 g
De los cuales Azúcares	30,2 g
Fibra	1,2 g
Proteínas	3,8 g
Sal	0,23 g

## DURACIÓN Y CONSERVACIÓN

FECHA CONSUMO PREFERENTE 90 días a  $\leq 18^{\circ}\text{C}$  y 2 días tras descongelar.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

YY-XXX (EJ: 22-001, producto elaborado el 1 de enero del año 2022)  
YY: DOS ÚLTIMAS CIFRAS DE AÑO DE ELABORACIÓN,  
XXX: DIA JULIANO

CONDICIÓN DE CONSERVACIÓN

≤18°C en congelado y T<sup>a</sup> ambiente tras descongelar.

ALÉRGENO	PRESENCIA EN PRODUCTO	POSIBLE COTAMINACIÓN CRUZADA / TRAZA
Gluten	SI	SI
Altramuces	NO	NO
Crustáceos	NO	NO
Moluscos	NO	NO
Huevos	SI	SI
Pescado	NO	SI
Cacahuetes	NO	NO
Soja	SI	SI
Leche y derivados	SI	SI
Frutos Secos y derivados	NO	SI
Apio	NO	NO
Mostaza	NO	SI
Sésamo	NO	SI
Sulfitos	NO	NO

**EL PRODUCTO HA SIDO MODIFICADO**

QUIMICAMENTE NO FÍSICAMENTE SI GENETICAMENTE NO IRRADIADO NO OGM NO

**APTO PARA**

CELIACOS NO VEGANOS NO OVOLACTOVEGETARIANOS SI LACTOVEGETARIANOS NO DIABETICOS NO

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANÁLISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO IN/EXT
Peso producto terminado	21 g. ± 3,5 g.	Gravimetría	Durante producción	Interno

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANÁLISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO INT/EXT
Enterobacterias	10 <sup>2</sup> u.f.c. /g.	Recuento en placa, ISO 21528/2	2/año	Externo
S. aureus	Ausencia /0,1g.	Detección, ISO6888/3	2/año	Externo
Salmonella (en 25g.)	Ausencia	Validación AFNOR	2/año	Externo

Listeria monocytogenes (en 25g.)	10 <sup>2</sup> u.f.c./g.	Detección y/o Enumeración, Validación AFNOR	2/año	Externo
Aerobios Mesófilos	10 <sup>6</sup> u.f.c./g.	Recuento en placa, ISO4833	2/año	Externo
Mohos y Levaduras	10 <sup>2</sup> u.f.c./g.	Recuento en placa, ISO 6611	2/año	Externo

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	MODO ANÁLISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO INT/EXT
COLOR	Propio	Sensorial	Cada lote	Interno
OLOR	Propio	Sensorial	Cada lote	Interno
TEXTURA	Propio	Sensorial	Cada lote	Interno
ASPECTO	Propio	Sensorial	Cada lote	Interno

#### OGM

El producto no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, queda fuera del ámbito de aplicación de este reglamento.

#### NORMATIVA LEGAL VIGENTE

R.D. 496/2010	Calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería
R.D. 140/2003	Agua de consumo
R.D. 142/2002- y modificaciones	Aditivos alimentarios
Rgto. 1169/2011	Etiquetado
Rgto. 2073/2005	Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Rgto. 852/2004	Higiene alimentos
Rgto. 853/2004	Higiene alimentos origen animal
Rgto. 2020/1245	Materiales en contacto con alimentos
Rgto. 2158/2017	Reducción de acrilamida en alimentos