

FICHA TÉCNICA

LIONESA TRUFA

Código: 07523130



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

| | |
|--------------------------|--|
| Denominación legal | Lionesa crema. Producto de pastelería relleno de preparado de grasa vegetal con cacao (7,7%) y congelado. |
| Descripción del producto | Producto de masa choux, horneado, relleno de preparado de grasa vegetal con cacao (7,7%) y congelado. |
| Claim | |
| Modo de preparación | <ol style="list-style-type: none">1. Sacar las unidades que desee descongelar del envase y colocarlas sobre una bandeja de acero plana perforada.2. Dejar el producto descongelar a temperatura ambiente durante 1 hora.3. Una vez transcurrido el tiempo de descongelación el género está listo para su consumo o venta.4. Una vez descongelado, no volver a congelar. |

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, cacao en polvo alcalinizado y desgrasado (7,7%)].

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

$\leq 18^{\circ}\text{C}$ en congelado y T^a 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. \pm 3,5 g. | Gravimetría | Durante producción | Interno |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARAMETRO | TOLERANCIA | METODO ANÁLISIS | FRECUENCIA | LABORATORIO INT/EXT |
|-----------------|----------------------------|--------------------------------|------------|---------------------|
| Enterobacterias | 10 ² 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 ² u.f.c./g. | Detección y/o Enumeración, Validación AFNOR | 2/año | Externo |
| Aerobios Mesófilos | 10 ⁶ u.f.c./g. | Recuento en placa, ISO4833 | 2/año | Externo |
| Mohos y Levaduras | 10 ² 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 |