

 <p>Cien Fuegos GASTRONOMÍA</p>	<p>F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO</p> <p>CÓDIGO: PCO09002</p>	
	<p>Fecha Revisión: 19/12/2024 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA</p>	
<p>MACARON DE CREMA DE SETAS CON BOLETUS EDULIS PRODUCTO CONGELADO</p>		

Descripción

Es la elaboración de una crema de setas con *Boletus edulis* dosificado en unas galletas redondas compuestas por almendra, huevo y azúcar, sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas y almacenadas a -18° C

Ingredientes

Macaron (azúcar, almidón de maíz, **almendra**, clara de **huevo**, grasa vegetal (coco), emulgentes (E471, E472b, E477, E481), estabilizante(E415) , sal, colorante (E153), antioxidante (E300)), crema (**Mantequilla**, **queso crema (leche, nata**, sal, estabilizantes (E410, E407), conservante (E202)), setas con Boletus edulis, **Sulfitos**), semillas de **sésamo**.

Alérgenos presentes

Contiene sésamo, frutos con cáscara, huevo, leche y sus derivados y sulfitos,. Puede contener trazas de gluten, pescados, moluscos y crustáceos, cacahuets, soja, apio, mostaza.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, ancianos, embarazadas, recién nacidos, intolerantes al gluten, a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos presentes.

Instrucciones de uso

Descongelar el producto **sin quitar la bolsa** entre 4° a 6°C durante 1½ hora, retirar la bolsa y antes de servirlos dejarlos reposar a Tª ambiente aprox. 3 min. Una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g		Características microbiológicas (ufc/g)	
Energía (kJ/kcal)	2162/523	Mesófilos aerobios	<1.000.000
Grasas (g)	35.2	Enterobacterias	<100
de las cuales saturadas (g)	16.7	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
Hidratos de carbono (g)	42.9	<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
de los cuales azúcares (g)	41.7	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
Proteínas (g)	7.3	<i>Staphylococcus aureus</i>	<100
Sal (g)	1.4		

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Peso neto- Cantidad	Código GTIN
Primario	-Alveolos de polipropileno de 48 cavidades -Bolsa de polipropileno (480x310mm)	430g-48 unidades	8435361100656
Secundario	-Caja de cartón ondulado (390x305x160 mm)	3 bolsas	18435361100653
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	
Fecha de consumo preferente antes de:			
18 meses			
Identificación del lote			
En la etiqueta, siendo la <i>E</i> de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYYZZ).			
Legislación aplicable			
- Este producto cumple con la normativa y Reglamentación de la UE			