


<b>PRODUCTO</b>	<b>ref. 6204</b>	<b>STICK DE BOLETUS</b>
-----------------	------------------	-------------------------

**INGREDIENTES**

INGREDIENTES: Boletus eludis, luteus, lentinus edodes, Pholiota mutabilis, pleorotus ostreatus; agua, LECHE desnatada, almidón modificado (E 1414), grasa vegetal (coco), suero de LECHE, sal, estabilizante (E 401), pimienta blanca, NUEZ MOSCADA, colorante (E 160a); salsa trufada negra (setas cultivadas (Agaricus Bisporus), aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, aceitunas negras, sal, trufa negra (1,1%): trufa de verano (Tuber Aestivum Vitt), trufa negra (Tuber Melanosporum Vitt), aroma), aroma de trufa (SOJA), pasta china (harina de trigo (GLUTEN)), agua, sal, aceite de coco, sal, caseitiano de sodio (LECHE), almidón de TRIGO, maltodextrina, mejorante panario: ácido ascórbico) yema de HUEVO.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

	<b>Color</b>	Marron Tostado
	<b>Olor</b>	típico del boletus
	<b>Sabor</b>	Salado
	<b>Consistencia</b>	Tierna y crujiente

**USO ESPERADO**

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

**MODO DE EMPLEO**

Directamente en congelado, freír en una sartén o freidora a 180°C durante 1min. Una vez descongelado, no volver a congelar.

<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>18 meses</b>
<b>CONDICIONES DE</b>	<b>CONGELACIÓN T° ≤ -18°C</b>

<b>CODIFICACIÓN</b>	TTWWW
	TT: año de elaboración
	WWW: día de elaboración (según calendario juliano)

**LÍMITES MICROBIOLÓGICOS**

E. coli	Ausencia /25g
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Bacillus cereus	<10ufc

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

<b>MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)</b>	ULTRACONGELACIÓN
------------------------------------	------------------

<b>CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</b>		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	801kj/191 kcal
	GRASAS de las cuales:	5,9 g
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1,7 g
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los	25 g
	AZÚCARES	2,2 g
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	9,3 g
	SAL	1,2 g
<b>Producto Libre de OGM's</b>	SI	

<b>ALÉRGENOS</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CONTIENE COMO INGREDIENTE</b>	<b>NO CONTIENE</b>	<b>PUEDA TENER TRAZAS</b>
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados</b>	X		
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>			X
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X		
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>			X
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>			X
<b>Soja y productos a base de soja</b>			X
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	X		X
<b>Frutos de cáscara:</b> almendras, avellanas, nueces ( de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
<b>Apio y productos derivados</b>			X
<b>Mostaza y productos derivados</b>			X
<b>Granos de sésamo y productos a base de sésamo</b>			X



Fdo: Responsable de calidad

Fdo: Responsable de Producción