

Ficha técnica LIONESAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta: LN - LIONESAS

Descripción: Lionesas de nata.

Normativas Legales:

R.D. 496/2010 Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
Reglamento: 825/2004 parlamento europeo relativo a la higiene de productos de alimentación.



INGREDIENTES

PASTA CHOUX: harina de trigo, huevo, azúcar, almidón de trigo, gluten, grasas y aceites vegetales, refinados, agua, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, sal, acidulante (ácido cítrico E330), conservante (ácido sórbico E200), antioxidantes (extracto rico en tocoferol E306 y palmitato de ascorbilo E304), aromas y colorante B caroteno E160a.

RELLENO: nata, leche desnatada, grasa vegetal hidrogenada, glucosa, proteína de leche, emulgentes E435, E472B, E475, estabilizantes E331, E410, colorante beta caroteno, azúcar (sacarosa), suero de leche, dextrosa, almidón modificado E1414, gelatina, maltodextrina, sal y aroma.

COBERTURA: azúcar glass.



ALÉRGENOS



Gluten, Huevo y derivados, leche y sus derivados, incluida la lactosa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda

Textura: Esponjosa

Exterior: Masa ligera.

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	386 KCal / 1598 KJ	Hidratos de carbono	19,6 g
Grasas	31,7 g	de los cuales azúcares	14,9 g
	de las cuales saturadas 19,9 g	Proteínas	5 g
		Sales	0,1 g

DECLARACIÓN OMG

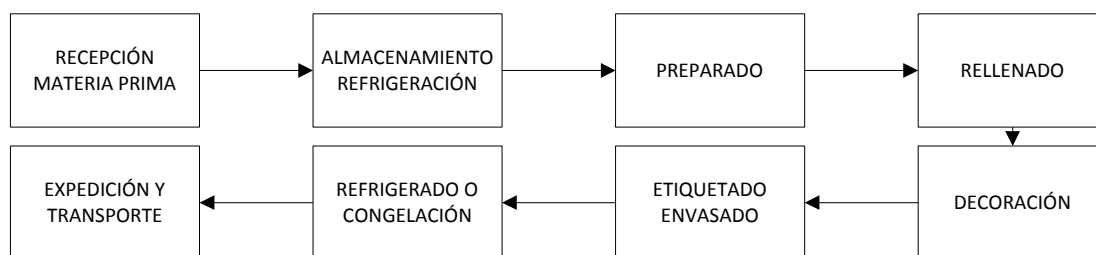
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO	PARÁMETRO
E-coli	Aus/g	Aus/g
Salmonella sp	Aus/30g	Aus/30g
Shigella	Aus/30g	Aus/30g
Staphylococcus Aureus	Aus/0,1g	Aus/0,1g
Hongos y levaduras	5x10elv2 Ufc/g	<10Ufc/g
Listeria Monocytogenes	Aus/25g	Aus/25g

Análisis realizados según el R.D. 3484/200, B.O.E. 12/01/2001, Reglamento CE 2073/2005 D.O.U.E. 07/12/2007

PRODUCCIÓN - DIAGRAMA DE FLUJO



ENVASE		PALETIZADO		CONSERVACIÓN	
Tipo de Envase:	Caja de cartón alimentario	Unidad / caja:	1	Transporte:	Congelado
Unidades:	42	cajas base:	10	Almacenamiento:	
Peso neto:	1500 gr	cajas / palet:	120	Producto a	-18 °C
Codigo EAN:	8437010303616			Consumo preferente:	12 meses

CONSUMO

Diabéticos:	N	Celíacos:	N	Intolerante lactosa:	N
-------------	---	-----------	---	----------------------	---

**BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS
EN LA LISTA DE INGREDIENTES**

ALÉRGENO	CONTIENE	INGREDIENTE	PRESENCIA
Cereals que continguin gluten i productes derivats: <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietat</i>	Sí	Harina de trigo, almidón de trigo	No
Crustacis i derivats: <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta, cloïsses,</i>	No		No
Ous i productes a base d'ou: <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>	Sí	Huevos frescos	No
Peix i productes a base de peix: <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>	No		No
Cacauets i productes a base de cacauets: <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de</i>	No		No
Soja i productes a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>	No		No
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa): <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges,</i>	Sí	Nata, leche desnatada, proteïna de leche, suero de leche	No
Fruits amb closca i derivats: <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del</i>	No		Sí
Api i productes derivats: <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies</i>	No		No
Mostassa i productes derivats: <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>	No		No
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam: <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>	No		No
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg	No		No
Tramussos i productes a base de tramussos	No		No
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs: <i>Pops, calamars, sípies...</i>	No		No

(1) Para llenar el cuadro anterior, se ha tenido en cuenta la redacción completa del Anexo II. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones

DPTO. CALIDAD



DPTO. GERENCIA



Nº Revisión: 7

Fecha Revisión: 15/02/2016

CIF:

B-61875589

Razón Social: PASTELERÍA ARPA, S.L.

Dirección: C/ Juli Galve i Brusson, 10

Teléfono: 93 383 28 75

RGSEAA: 20.34013/B

RSIPAC: 20.09073/CAT