

**PRODUCTO: 14 YEMA CHOCOLATE****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT  
LABORATORIOS ALILAB****1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

PESO: g. aprox.

MEDIDAS: cm diámetro

GROSOR: cm

**2. LISTA DE INGREDIENTES.**

Bizcocho de chocolate: (Azúcar, HARINA DE TRIGO, cacao desgrasado en polvo 5%, almidón modificado, SUERO DE LECHE en polvo, impulsor: E500 y E540, GLUTEN DE TRIGO, sal, aceite de girasol, emulsionantes: E471 y E475, espesantes: E466 y E412 y aromas) (HUEVO pasteurizado: HUEVO, corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico) y agua.

Almibar: Agua y azúcar.

Crema de cacao: Azúcar, aceite vegetal (girasol, soja y/o colza en proporciones variables), cacao desgrasado en polvo, almidón modificado, emulgente (lecitina de SOJA), pasta de AVELLANA, aromas y antioxidantes (E-304i, E-306).

Yema: Jarabe de glucosa, azúcar, HUEVO, almidón modificado de maíz, gelificante: E-407, correctores de la acidez: E-332 y E-334, conservantes: E-202 y E281 y colorantes naturales: E-120 y E-160b.

Brillo: Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E 440, E415), correctores de acidez (E330, E331).

**INFORMACION NUTRICIONAL.**

<b>Información nutricional</b>	<b>Por 100 g de producto</b>
Valor energético KJ:	
Valor energético Kcal:	
Grasas totales:	
De las cuales,	
Saturadas:	
Hidratos de Carbono:	
De los cuales,	
Azúcares totales:	
Proteínas:	
Sal (Na, Sodio x 2,5)	

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

<b>Parámetros.</b>	<b>Especificación.</b>
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g

**PRODUCTO: 14 YEMA CHOCOLATE****RGSEAA: 20/432701/V****Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT  
LABORATORIOS ALILAB**

<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia / g

**4. OGM.**

OGM El producto no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

**5. IRRADIACIÓN.**

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

**6. INFORMACIÓN SOBREALÉRGENOS.**

<b>ALÉRGENOS</b>	<b>COMO INGREDIENTE</b>	<b>POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA</b>
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Pescado y productos a base de pescado		
Huevos y productos a base de huevo		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

- : Ausencia    +: Presencia

**7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

**PRODUCTO: 14 YEMA CHOCOLATE**

**RGSEAA: 20/432701/V**

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT  
LABORATORIOS ALILAB**

Condiciones generales de almacenamiento: Almacenar en congelación  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Almacenar en refrigeración:  $T^{\text{a}} \leq +4^{\circ}\text{C}$ . Una vez descongelado no volver a congelar.

**8. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.**

Consumo preferente:

En refrigeración 10 días después de la fecha de fabricación.

En congelación: 9 meses después de la fecha de fabricación.

Se recomienda protegerla del ambiente exterior.

Modo de empleo: Descongelar en refrigeración.

**9. INFORMACIÓN DEL EMBALAJE.**

Envase de cartón de uso alimentario. Dimensiones 33 cm x 40 cm y 7 cm alto.

**10. INFORMACIÓN GENERAL.**

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

**11. INFORMACIÓN DEL PALETIZADO.**

1 Palet: 72 cajas (1 tarta x caja): 8 base x 9 altura