

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

QUESO BRIE REBOZADO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Queso brie rebozado

Origen: España

INGREDIENTES

Relleno (50%) (**QUESO** Brie (50%), Agua, **MANTEQUILLA**, Espesantes (E1412, E1422), Suero en polvo (**LECHE**), Fécula de patata, Proteína de **LECHE**, Sal), Empanado (50%) (Harina de **TRIGO**, Agua, Aceite de Girasol, Sal, Maíz Almidón, Copos De Patata, Levadura, Proteína De Guisante, Cebolla Deshidratada, Perejil Deshidratado, Grasa Vegetal (Palma), Gasi-ficantes (E450, E500), Estabilizador (E461), Pimienta Negra, Cúrcuma, Pimentón, Aroma, Dextrosa, colorante (E101))

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1245 KJ / 296 Kcal
Grasas	18.1 g
de las cuales saturadas	8.3 g
Hidratos de carbono	24.4 g
de los cuales azúcares	2.5 g
Fibra	0.2 g
Proteínas	9.3 g
Sal	1.9 g

INSTRUCCIONES DE USO

Freír congelado a 180 °C durante 3 min aproximadamente.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra g or ml
Recuento de colonias aeróbicas (ACC) (ufc/g o ml)	Anual	<1000000	1000000	1 g
E. Coli (ufc/g or ml)	Anual	<100	100	1 g
Enterobacteriaceae (ufc/g or ml)	Anual	<10000	10000	1 g
Listeria SPP	Anual	<100	100	1 g
Salmonella	Anual	=10	0	25 g
Staphylococcus Aureus (ufc/g o ml)	Anual	<10000	100	1 g

CONSERVACIÓN

Mantener congelado a -18°. Una vez descongelado, no volver a congelar

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 540 días

EMBALAJE

Peso/Volumen:	1 kg.
Tipo de envase:	Bolsa de plástico
Anchura de paquete (mm):	245
Largo del paquete (mm):	440
Alto del paquete (mm):	60
Código GTIN:	5060337680745