

TARTA DE CEREZA BAKEWELL

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Una caja de masa quebrada dulce rellena con capas de crema pastelera, gelatina de manzana y crumble crujiente, que se inunda con una capa aleatoria de fudge de caramelo en proporciones variables.

Cantidad: 14 porciones

INGREDIENTES

Relleno (51%) Harina de **TRIGO (GLUTEN)**, Azúcar, almidón modificado (E1442), Emulgente (E477, E481, E471), Gasificante (E450, E500), Suero en polvo (**LECHE**), Grasa vegetal (Palma), Aceite vegetal (colza), Sal, **TRIGO (GLUTEN)**, Conservante (E202), Saborizante, **HUEVO** entero.

Masa (32%) Harina de **TRIGO (GLUTEN)**, harina de maíz, Margarina (aceites vegetales {palma, colza}, agua, sal), azúcar, agua, manteca vegetal (aceite de palma, aceite de colza).

Relleno de cereza (15 %) (cereza roja (38 %), agua, azúcar, almidón de maíz modificado, ácido cítrico, aroma, conservante (E202)), Azúcar en polvo (glucosa, harina de maíz, aceite de palma vegetal).

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**
Puede contener frutos secos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1637 KJ / 391 Kcal
Grasas	21 g
de las cuales saturadas	4.2 g
Hidratos de carbono	46 g
de los cuales azúcares	20 g
Fibra	1.4 g
Proteínas	4.9 g
Sal	0.64 g

INSTRUCCIONES DE USO

Descongele en un refrigerador durante 24 horas después de retirar primero el embalaje exterior, sirva frío y usar dentro de las 48 horas.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra
E. Coli (ufc/g o ml)	Trimestral	<10	10	-
Enterobacteriaceae (ufc/g o ml)	Trimestral	<100	1000	-
Listeria Monocytogenes	Trimestral	=0	0	-
Salmonella	Trimestral	=10	0	-
Staphylococcus Aureus (ufc/g o ml)	Trimestral	<10	100	-
Recuento viable total (TVC) (ufc/g o ml)	Trimestral	<10000	500000	-

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 540 días