

TARTA TOFFEE CRUNCH DIME PIE

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Masa de hojaldre de chocolate relleno de glaseado de caramelo, trocitos de chocolate y mousse sabor toffee. La superficie está decorada con una pizca de chocolate y trozos de panal, trozos de crocant de mantequilla recubiertos de chocolate, emplumados con glaseado de sabor a chocolate.

Cantidad: 14 porciones

INGREDIENTES

Agua, harina de **TRIGO** (con calcio, hierro, niacina, tiamina añadidos), azúcar, margarina (aceite de palma, aceite de colza, agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), aroma natural), sirope dorado, batidos nata (**LECHE**), azúcar moreno, trocitos de fudge (azúcar, **LECHE** condensada azucarada (**LECHE**, azúcar), fondant (azúcar, jarabe de glucosa, agua), jarabe de glucosa, aceite de palma, aceite de mantequilla salada (**LECHE**), aroma natural), manteca vegetal (aceite de palma, aceite de colza), aceite de almendra de palma, **LECHE** desnatada en polvo, aceite de estearina de palma, cacao en polvo reducido en grasa, trozos de panal de chocolate (chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, masa de cacao, **LECHE** desnatada en polvo, azúcar de **LECHE**, **SUERO** en polvo (**LECHE**), grasa de **LECHE** anhidra, emulgente (lecitina de **SOJA**)), panal (azúcar, jarabe de glucosa, agua, gasificante (bicarbonato sódico), agente de recubrimiento (goma arábiga), sacarosa, miel)), trozos de panal (azúcar, jarabe de glucosa, agua, gasificante (bicarbonato de sodio), grasa vegetal (aceite de semilla de karité, aceite de palma), emulgente (lecitina de girasol)), chips de chocolate (chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, pasta de cacao, suero de leche en polvo (**LECHE**), emulgente (lecitina de **SOJA**), extracto de pimentón, aroma natural de vainilla), cereales crujientes (harina de **TRIGO**, azúcar, harina de malta de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**, gasificante (bicarbonato de sodio), sal, manteca de cacao, aroma natural de vainilla), jarabe de glucosa, azúcar, agente de recubrimiento (goma de acacia), dextrosa, jarabe de glucosa, gelatina de cerdo, maíz modificado almidón, sal, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos de ácidos grasos), aroma natural, gelificantes (pectina, carragenina, goma de algarrobo).

ALÉRGENOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1427 KJ / 342 Kcal
Grasas	18.6 g
de las cuales saturadas	9.3 g
Hidratos de carbono	40 g
de los cuales azúcares	26 g
Fibra	0.8 g
Proteínas	3.6 g
Sal	0.26 g

INSTRUCCIONES DE USO

Descongelar antes de servir

Instrucciones de descongelación

Tarta completa: Retire todo el empaque, incluido el recipiente de aluminio, colóquelo en un plato para servir, cubra y descongele en refrigeración (8°C o menos) durante aproximadamente 8 horas.

Porción: Retire la porción del papel aluminio, colóquela en un plato, cubra y descongele en refrigeración (8°C o inferior) durante aproximadamente 2 horas.

Instrucciones de uso

1. Mantener refrigerado una vez descongelado.
2. Consumir dentro de las 48 horas posteriores a la descongelación.

El recipiente de aluminio puede tener bordes afilados. Se debe tener cuidado al retirar las porciones.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra
E. Coli (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<10	10	-
Enterobacteriaceae (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<10	10	-
Staphylococcus Aureus (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<20	20	-
Recuento viable total (TVC) (ufc/g o ml)	Ocasionalmente	<100000	100000	-

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 365 días