

TARTA CHEESECAKE DE LIMÓN

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Una tarta de queso cremoso y suave con sabor a limón, terminado con una cobertura de limón.

Cantidad: 16 porciones

INGREDIENTES

Relleno de tarta de queso (67 %) Mezcla para glaseado (parcialmente jarabe de azúcar invertido, agua, aceite de almendra de palma, aceite de palma, proteína de **LECHE**, emulgente (E481), estabilizador (E464, E415), sal, regulador de acidez (E430[iii])), CREMA agria, crema, aroma Crema **QUESO** (14%), **QUESO** tierno (98%), sal, almidón nativo, estabilizante (E410, E415), zumo de limón concentrado (**SULFITOS**), aroma, Base de galleta (27%) miga de galleta (harina de **TRIGO (GLUTEN)**), harina integral (**GLUTEN**), aceite vegetal (palma, colza), azúcar, jarabe de azúcar invertido, gasificante (E500, E503), sal), margarina (aceites vegetales (palma, colza), agua, sal), jarabe refinador parcialmente invertido (**SULFITOS**), Glaseado sabor limón (6%) (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante (E407, E440), corrector de acidez (E330), estabilizador (E415), antioxidante (**SULFITOS**), colorante (E102)).

ALÉRGENOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1246 kJ / 298 Kcal
Grasas	16 g
de las cuales saturadas	9.2 g
Hidratos de carbono	34 g
de los cuales azúcares	25 g
Fibra	0.6 g
Proteínas	3.9 g
Sal	0.4 g

INSTRUCCIONES DE USO

Sirva o coma directamente del congelador. Consumir en 48 horas.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo
E. Coli (cfu/g or ml)	Trimestral	<10	10
Enterobacter Sakazakii (cfu/g o ml)	Trimestral	<100	1000
Listeria Monocytogenes	Trimestral	<0	0
Salmonella	Trimestral	<0	0
Staphylococcus Aureus (cfu/g o ml)	Trimestral	<10	100
Recuento Viable Total (cfu/g o ml)	Trimestral	<10000	500000

CONSERVACIÓN

Almacenar a -18°C o menos

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 540 días