

# BANOFFEE CHEESECAKE

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



**Descripción:** Base de galleta crujiente cubierta con una capa de toffe y crema de plátano, decorada con rizos de caramelo.

**Cantidad:** 16 porciones

**Origen:** Reino Unido

## INGREDIENTES

Crema de plátano y toffee (55 %) Mezcla para glaseado (parcialmente jarabe de azúcar invertido, agua, aceite de palmito, aceite de palma, proteína de **LECHE**, emulsionante (E481), estabilizador (E464, E415), sal, regulador de acidez (E340[ii] ), Nata agria (**LECHE**), Queso crema (**LECHE**)(queso tierno(98%), sal, almidón nativo, estabilizante(E410,E415), Puré de plátano(8%)(plátano(99,5%),ácido ascórbico, agua, colorante( E160[b]), Color(150[c]))),

Base de galleta (26%)Miga de galleta(harina de **TRIGO(GLUTEN)**, harina integral(**GLUTEN**), aceite vegetal (palma, colza), azúcar, jarabe de azúcar invertido, gasificante (E500, E503), sal, margarina (vegetal aceites (palma, colza), agua, sal, jarabe de refinadores parcialmente invertidos (**SULFITOS**)),

Glaseado con sabor a caramelo (16 %) (azúcar, aceite vegetal (palma, colza), agua, jarabe de glucosa deshidratado, jarabe de glucosa, emulgente (E471, E435, E491), glicerina, colorante (E150[c]), aroma, conservante ( E202), cítrico ácido, glicerina, rizos de chocolate con caramelo (azúcar, manteca de cacao (28 %), **LECHE** entera en polvo, suero de leche en polvo (**LECHE**), lactosa (**LECHE**), pasta de cacao (1,6 %), emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma natural, aceite de mantequilla (**LECHE**), color(E160[c]))))

## ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA** y **MAYÚSCULA**

Puede contener trazas de frutos secos, cacahuetes, nueces, almendras, nueces de pecan.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1496 kJ / 358 Kcal
Grasas	19 g
de las cuales saturadas	10 g
Hidratos de carbono	44 g
de los cuales azúcares	33 g
Fibra	0.6 g
Proteínas	2.8 g
Sal	0.33 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Se puede servir directamente desde el congelador o retirarlo del embalaje y descongelar en el refrigerador durante la noche y servir frío.

## CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

---

	Frecuencia	Objetivo	Máximo
E. Coli (cfu/g o ml)	Trimestral	<10	10
Enteriobacteria (cfu/g o ml)	Trimestral	<100	1000
Listeria	Trimestral	<0	0
Salmonella:	Trimestral	<0	0
Staphylococcus Aureus (cfu/g o ml)	Trimestral	<10	100
Recuento total (cfu/g o ml)	Trimestral	<10000	500000

## CONSERVACIÓN

---

Almacene a -18 grados centígrados o menos.

## EMBALAJE

---

Tipo de embalaje: Caja  
Peso/Volumen: Sin declarar