

SMALL HAND RISED PORK PIE

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Small hand risen pork pie

Cantidad: 36x185g

País de origen: Reino Unido

INGREDIENTES

Agua, harina de **TRIGO**, carne de cerdo (20%), margarina [aceite de palma, aceite de colza, agua, sal, zumo de limón, emulgente (E471), corrector de acidez (E330)], bizcocho bizcocho [harina de **TRIGO**, agua, sal, gasificante (E503ii)], Cerdo Grasa, Glaseado [Almidón modificado, Aceite de colza, Proteínas de **LECHE**, Emulsionantes (Lecitina de **SOJA** E322, E471), Reguladores de acidez (E339iii), Colorante (E160a)], Almidón de **TRIGO**, Condimentos [Sal, Especies (Pimienta blanca, nuez moscada, jengibre, macis, pimienta negra, cilantro), azúcar, emulgente (E450i,iii), potenciador del sabor (E621), harina de **TRIGO**, conservante (**METABISULFITO** de sodio), cebolla en polvo, bizcocho tostado (harina de **TRIGO**, sal, Gasificante (E503ii)), dextrosa, antioxidantes (E301, E304, E307), aceite de colza, extractos de especias, colorante (E120), extractos de hierbas], almidón de guisante, sal.

La harina de trigo contiene carbonato de calcio, hierro, niacina y tiamina.

ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**.
Puede contener trazas de frutos secos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1568 kJ / 377 Kcal
Grasas	26.2 g
de las cuales saturadas	9.8 g
Hidratos de carbono	25.5 g
de los cuales azúcares	0.5 g
Fibra	1.1 g
Proteínas	9.1 g
Sal	1.43 g

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el producto en un horno precalentado a 200°C / 400°F / Gas Mark 6 durante aproximadamente 40 minutos. Para un acabado de alto brillo retirar el producto del horno 15 minutos antes de que finalice el horneado y darle un segundo glaseado. Dejar reposar durante 20 minutos antes de gelificar.

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra	Nota
Bacillus Cereus (cfu/g or ml)	Anualmente	<50	100	-	-
E. Coli (cfu/g or ml)	Anualmente	<10	100	-	-
Enterobacteriaceae (cfu/g or ml)	Anualmente	<500	1000	-	-
Listeria SPP	Anualmente	<0	0	25g	Ausente en 25 g
Salmonella	Anualmente	<0	0	25g	Ausente en 25 g
TVC (cfu/g or ml)	Anualmente	<10000	5000000	-	-

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 547 días

Vida útil garantizada en el momento de la entrega: 365 días