

CUSTARD SLICES

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Hojaldre relleno de crema y fondant blanco.

Cantidad: 24 uds

Apto para: Vegetarianos

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, azúcar, aceites y grasas vegetales (palma, colza, palmiste), **LECHE** entera, jarabe de glucosa, almidón modificado, lactosa (**LECHE**), emulsionantes (ésteres de ácido acético de mono y diglicéridos de ácidos grasos E472a, mono y diglicéridos de ácidos grasos E471), sal, puré de albaricoque, espesantes (alginato de sodio E401, goma xantana, E415), gelificantes (difosfatos E450, fosfatos de sodio E339, carragenina E407, pectinas E440), naturales, aroma de vainilla con otros aromas naturales, ácido (ácido cítrico E330), proteína de leche, reguladores de acidez (calciocloruro E509, citrato potásico E332), cacao desgrasado en polvo, colorante (carotenos E160a). Puede contener huevos y frutos secos.

ALÉRGENOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1428 kJ / 341 Kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	8.4 g
Hidratos de carbono	46 g
de los cuales azúcares	24 g
Fibra	0.8 g
Proteínas	3.8 g
Sal	0.66 g

INSTRUCCIONES DE USO

Saque del envoltorio el número deseado de porciones y déjelos descongelar, aproximadamente 1,5 horas a temperatura ambiente o unas 2,5 horas en el frigorífico.

¡No descongelar en el microondas!

No volver a congelar después de descongelar y conservar en el frigorífico durante un máximo de 24 horas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Hojaldre con relleno a base de nata y decorado con fondant blanco y líneas marrones.

Color del hojaldre: Ligeramente amarillo a marrón claro

Color de la crema: Amarillo

Color del topping: Blanco con líneas marrones oscuras

Olor: Sabor típico de producto de panadería

Sabor: Sabor dulce de vainilla en un hojaldre crujiente

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Organismo	Unidad	Estandar
TVC	ufc/g	<1000000
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
E. coli	ufc/g	<100
Staphylococcus aureus	ufc/g	<1000
Salmonella	ufc/g	Ausente en 25g
Listeria monocytogenes	ufc/g	<100

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

En el frigorífico: Máximo 24 horas

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 18 meses