

**PRODUCTO: ENSAIMADA**

**Código:**

**RGSEAA:**

**Versión: 1 – 08/24**

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT  
LABORATORIOS ALILAB**

**Fecha aprobación: 08/2024**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

ENSAIMADA, a granel a petición del cliente

**2. LISTA DE INGREDIENTES**

**Harina:** (almidón de maíz, dextrosa, goma xantana (espesante), HUEVO entero , vitamina C (antioxidante), fosfato monocálcico (corrector de acidez), sal ). **Harina:** (Almidón de maíz, harina de arroz, fécula de patata, dextrosa, almidón de patata modificado, maltodextrina, sal, estabilizantes (E464, y E466), levadura, aceite de oliva virgen extra y aroma) , **azúcar,** (**Margarina:** ( Grasa vegetal: Palma, Palma, totalmente hidrogenado, Palma, parcialmente hidrogenado; Aceite vegetal: Girasol, Aceite de karité; Agua; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), Lecitinas (E 322); Sal; Aromas; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Conservador: Sorbato potásico (E 202); Antioxidante: Extracto rico en tocoferoles (E 306), Palmitato de ascorbilo (E 304(i)); Colorante: Carotenos (E 160a)), **levadura, manteca de cerdo, HUEVOS**

**INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS**

Contiene: HUEVO

**TIPOS DE RELLENO**

**3. INFORMACION NUTRICIONAL. REG 1169/2011**

<b>Información nutricional</b>	<b>Por 100 g de producto</b>
Valor energético KJ:	2020
Valor energético Kcal:	483
Grasas totales:	30,2
De las cuales,	
Saturadas:	14,2
Hidratos de Carbono:	51,1
De los cuales,	
Azúcares totales:	14,5
Proteínas:	1,6
Sal (Na, Sodio x 2,5)	1,1

**4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS. REG 2073/2005**

<b>Parámetros.</b>	<b>Especificación.</b>
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 u.f.c / g

**PRODUCTO: ENSAIMADA**

**Código:**

**RGSEAA:**

**Versión: 1 – 08/24**

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT  
LABORATORIOS ALILAB**

**Fecha aprobación: 08/2024**

**5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

Mantener en congelación > -18 °C

**6. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.**

Fecha consumo preferente: 2meses desde la fecha de elaboración = LOTE (ddmmaa)

Cocción 160° C 20 MIN, después de descongelar <24h (fermentación)

Una vez cocido consumir en < 48h

**7. INFORMACIÓN GENERAL.**

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

**8. INFORMACIÓN DIETÉTICA.**

Celíacos

apto

La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. No aceptamos ninguna responsabilidad a terceros. Todos los productos son suministrados de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas de los productos que no se ajusten a nuestras recomendaciones. Se recuerda a nuestros clientes la necesidad de cumplir con todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y reguladores relacionados con el uso del producto, así como velar por la protección del medio ambiente.