

1) INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Mini éclairs de repostería – ganache

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Pastelito pequeño y alargado, elaborado con masa de hojaldre de crema y relleno con una mezcla de Crema batida y crema bávara y decorado con una cobertura a base de chocolate negro.

INGREDIENTES :

Nata 30%, agua, chocolate 11% [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitinas de soja), colorante natural].
sabor vainilla], huevos, azúcar, grasa de palma, harina de trigo , jarabe de azúcar invertido, almidón modificado, jarabe de glucosa, leche en polvo, suero de leche en polvo, aceite de colza, lactosa, estabilizante (carragenina), sal, aroma natural de vainilla con otros aromas naturales, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), extracto de zanahoria.

Puede contener frutos secos.

VIDA ÚTIL: 18 meses a partir de la fecha de producción.

2) PROPIEDADES DEL PRODUCTO**PROPIEDADES FÍSICAS.**

Atributo		Límites aceptables
Dimensiones		
- Longitud		58 milímetros 3
- Ancho		32 mm 3
- Altura		25 mm 3
Peso (de 1 pieza)		17 gramos 3

PROPIEDADES QUÍMICAS

Atributo		Límites aceptables
Ausencia de productos tóxicos: conforme a la normativa belga y europea vigente.		
Ausencia de objetos extraños al producto		

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: oblongo, sin forma lisa (sin desmoronamiento), cobertura continua y bien formada.

Color de la masa: marrón dorado

Color de la cobertura: marrón

Color de la crema: ligeramente amarillo.

Sabor: sabor típico de la pasta choux y del chocolate negro.

Sabor: ligero sabor a pudín de vainilla en una galleta crujiente con cobertura de chocolate.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total viable	<1000000/g
Coliformes	<10000/g <100/g
E. coli	<1000/g <5000/g
Estafilococo áureo	<5000/g
Levaduras	
Moldes	
Salmonela	Ausente / 25 g
Listeria monocytogenes	<100 / g

3) ALÉRGENOS

	Presente como ingrediente	¿Posible contaminación cruzada?
Cereales que contienen gluten, en concreto trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut.	+	+
Crustáceos y sus productos Huevos y sus productos Pescado y sus productos Cacahuets y sus productos Soja y sus productos	-	-
Leche y sus productos Frutos secos	+	+
	+	+
	-	+
Almendras	-	+
avellanas	-	+
Nueces	-	-
Anacardos Nueces	-	-
pecanas Nueces de Brasil	-	-
pistachos	-	-
Nueces de macadamia	-	+
	-	-
	-	-
Apio y productos derivados		

Mostaza y productos derivados	-	-
Semillas de sésamo y productos derivados	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	-	-
Lupino y productos derivados		

APTO PARA :	• Vegetarianos	Sí
	• Veganistas no •	
	Kosher no	

INFORMACIÓN SOBRE MATERIAS PRIMAS / ADITIVOS / OTROS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS RECURSOS El producto es conforme al reglamento europeo 1829/2003 y 1830/2003 y no necesita ninguna mención adicional en relación con los organismos modificados genéticamente.
--

INFORMACIÓN SOBRE MATERIAS PRIMAS TRATADAS POR IONIZACIÓN O RADIACIÓN
El producto y sus ingredientes no son tratados mediante ionización o radiación.

4) INFORMACIÓN DEL EMBALAJE

Envases para el consumidor - Bandeja + lámina en caja de cartón - Bandeja + caja de venta al público en caja de cartón - Bandeja + lámina + caja de venta al público en una caja de cartón

5) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (ENVASE CERRADO)

Temperatura de conservación	Duración
-18 °C ***	Consumir preferentemente antes de: ver envase

6) FORMA DE DESCONGELACIÓN

Saque del envase la cantidad deseada de éclairs congelados y déjelos descongelar: unos 60 minutos a temperatura ambiente.

Temperatura ambiente o unas 3 horas en el refrigerador. Los éclairs están listos para servir. Después de descongelarlos, manténgalos refrigerados.

Consumir en 24 horas. ¡No descongelar en el microondas! ¡No volver a congelar después de descongelarlo!

7) VALORES NUTRICIONALES

VALORES NUTRICIONALES EUROPEOS (valores medios)

Atributo	sobre 100 g de producto
Energía	1258 kJ / 302 kcal
Gordo	19 gramos
de las cuales saturadas	11 gramos
Carbohidratos de	28 gramos
los cuales azúcares	21 gramos
Fibra	1,7 g
Proteína	4,5 g
Sal	0,15 gramos

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS:
928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509.
SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188
Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com