

Producto	JALAPEÑOS CHEDAR 4X1 KG.			
Descripción del Producto	Producto ultra-congelado	 		
<b>1. Ingredientes (DE MAYOR A MENOR CANTIDAD)</b>				
<p>- Crema de QUESO CHEDAR: QUESO (LECHE pasteurizada de vaca, cuajo, sal, corrector de acidez (E575), endurecedor (e509), conservador (E1105 procedente de huevo) y fermentos lácticos (LECHE)), QUESO CHEDAR (LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, endurecedor (E509), colorante (E160b) y fermentos lácticos (leche)), grasa vegetal (palma), agua, almidón modificado, estabilizantes (E331 E415, E407). Sal, acidulante (E330), conservador (E202) y colorante (E160b). Puede contener trazas de proteína de HUEVO.</p> <p>- PAN rallado: harina de TRIGO, levadura, sal.</p> <p>- Jalapeño (Jalapeño, agua, sal y ácido acético).</p> <p>- Encolante (Harina de trigo, almidón de trigo, gluten, sal y maltodextrina)</p>				
<b>2. Procedimiento de elaboración</b>				
PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN EN FÁBRICA: Lavar el jalapeño con abundante agua y rellenar con la crema de queso, se empapa en líquido encolante y pan rallado. Suele tener forma ovalada.				
<b>3. Alérgenos (PRESENCIA/AUSENCIA O TRAZAS)</b>				
	Presencia	Trazas	Ausencia	
Cereales que contengan Gluten	X			
Crustáceos o productos a base de crustáceos			X	
Huevos y productos a base de huevo		X		
Pescado y productos a base de pescado			X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X	
Soja y productos a base de soja			X	
Leche y sus derivados	X			
Mostaza y sus derivados			X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2			X	
Frutos de cascara y derivados.			X	
Apio y productos derivados.			X	
Altramuces y productos derivados de altramuces			X	
Moluscos y productos derivados de moluscos			X	
<b>4. Parámetros microbiológicos</b>				
Total aerobios:	≤10 <sup>6</sup> UFC/gr			
Enterobacterias:	≤10 <sup>4</sup> UFC/gr			
Salmonella sp:	Ausencia / 25 gr			
L. monocitogenes:	Ausencia / 25 gr			
E. coli:	≤10 <sup>2</sup> UFC/g			
S. Aureus	≤10 <sup>2</sup> UFC/g			
<b>5. Tipo de envase</b>				
Características: Envasado en bolsa de 1000g. 4 bolsas en cada caja				
Cajas por palet: 108	Largo de caja: 39 cm	Ancho: 27cm	Alto: 12cm	
<b>Peso neto</b>				
4 kilos				

6. Vida útil del producto		
Fecha de consumo preferente	Lugar de indicación	Forma de indicado
	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa
7. Condiciones de conservación		
Temperatura de conservación	-18°C	
8. Modo de empleo		9. Notas de APPCC
Freír directamente en freidora, con el aceite a 170 °.		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Producto envasado para su venta.</li> <li>2. Una vez descongelado no volver a congelar.</li> <li>3. Mantener en refrigeración un periodo máximo de 48 horas.</li> </ol>
(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.		

Valores Nutricionales por 100 g de Producto	
<b>Valor Energético:</b>	<b>231.42 kcal/961.67 kJ</b>
<b>Grasas totales:</b>	<b>11.08 g</b>
<b>Grasas saturadas:</b>	<b>5.83 g</b>
<b>Hidratos de Carbono:</b>	<b>27.47 g</b>
<b>Azúcares:</b>	<b>1.64 g</b>
<b>Proteínas:</b>	<b>6.01 g</b>
<b>Sal:</b>	<b>2.09 g</b>

**INFORMACION SOBRE ALERGENOS PRESENTES EN DAYMAR FROST QUE PUEDEN PROVOCAR CONTAMINACION CRUZADA.**

En nuestras Instalaciones, se elaboran productos de mucha diversidad, que aun llevando todo el control de limpieza y separación por zonas, pueden provocar trazas de alérgenos indirectas (que el propio producto no contenga). Dichos Alérgenos son:

Cereales que contengan Gluten
Crustáceos o productos a base de crustáceos
Huevos y productos a base de huevo
Pescados y productos a base de pescados
Soja y productos a base de soja
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2
Moluscos y productos derivados de moluscos