



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: MOUSSE DE ALMENDRAS CON LICOR DE AMARETTO E HIGOS SECOS

DENOMINACIÓN LEGAL: MOUSSE DE ALMENDRAS CON LICOR DE AMARETTO E HIGOS SECOS

CÓDIGO: MA01

CÓDIGO EAN: 128

ORIGEN: España



2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA: GUIRRETE SERVICIOS Y EVENTOS S.L

CIF: B30279277

DIRECCIÓN: AVDA. DE LA ESTACION Nº 12 30891 - PUERTO LUMBRERAS, Murcia (España)

Nº TELÉFONO: 968483437

E-MAIL: guirrete@guirrete.com

Nº REGISTRO SANITARIO: 26.11811/MU

3. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

PESO NETO: 0,63 g

PESO NETO ESCURRIDO: 0,63 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto General Típico del mousse de almendra

Forma Cilíndrica

Textura Cremosa

Funcionalidad Para elaborar platos de postre

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
YEMA CONFITADA COMPOSICIÓN: Azúcar, agua, huevos, jarabe de glucosa, almidón modificado, acidulante E-336, conservante E-202 y colorante E-160b.	--	Sin determinar
NATA VEGETAL COMPOSICIÓN: Azúcar, emulgente E-471, estabilizante carragenato.	--	España
BIZCOCHO COMPOSICIÓN: Harina de trigo, azúcar, emulgentes E-475 y E-471, leche desnatada en polvo, gasificantes: E450i y E500ii, huevo líquido.	--	España
AZUCAR	--	España
YEMA LIQUIDA COMPOSICIÓN: Huevo de gallina 100% pasteurizado	--	España
HIGOS SECOS	5,36 %	España
ALMENDRAS	4,29 %	España
LICOR AMARETTO	1,18 %	Sin determinar
GELATINA DE ANIMAL DESECADA	--	Sin determinar
CANELA MOLIDA	--	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LÍMITE
<i>Aerobios mesófilos</i>	$\leq 1 \times 10^6$ UFC / 1 g
<i>Enterobacterias</i>	$\leq 1 \times 10^4$ UFC / 1 g
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g
<i>Coliformes Totales</i>	$\leq 1 \times 10^4$ UFC / 1 g

19237/3135_4638





6. LOGÍSTICA

CÓDIGO ENVASE	DIMENSIONES	UD. BASE	ALTURAS	UNIDADES	P. / V. NETO	P. / V. BRUTO
000538 BANDEJA NEGRA POLIPROPILENO	25,50 x 15,50 x 8,00 cm			1	0,63 g	108,63 g
000584 CAJA CARTON BLANCA	32,00 x 26,00 x 10,40 cm			0	0,00 g	185,00 g
Nº TOTAL UNIDADES	DIMENSIONES BULTO			PESO NETO	PESO BRUTO	
0	32,00 x 26,00 x 10,40 cm			0,00 g	185,00 g	

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN: ≤ -18 °C **TEMPERATURA TRANSPORTE:** ≤ -18 °C
OBSERVACIÓN: Una vez descongelado, no volver a congelar.

8. MODO DE EMPLEO

Descongelar a temperatura ambiente durante 10 minutos y servir.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: Caducidad 12 meses a partir de su fecha de fabricación.
DECLARACIÓN DE OGMS: Este producto no contiene OGMS
DECLARACIÓN IONIZADO: Producto no ionizado
METALES: Este producto no contiene metales pesados
OTROS: Envasado en Barqueta 1/4 G Negra de 0.630 kg (7 piezas de mousse por barqueta)
 Embalado en Caja de 1 unidad
 Peso total: 0.630 kg

NOTAS / JUSTIFICACIÓN

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T TRAZAS DE ALÉRGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	FRUTOS DE CÁSCARA CI
APIO Y DERIVADOS	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO ₂
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	MOLUSCOS

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	471,23 kJ / 111,92 kcal
GRASAS	3,3 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,91 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	0,45 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	0,18 g
- DE LAS CUALES TRANS	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	16,6 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	9,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,57 g
PROTEÍNAS	3,66 g
SAL	0,15 g



12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007
Solo de referencia RD 3484/2000 BOE 12/1/2001

