

HORNO LOS ABUELOS, LOPEZ GONZALEZ EIRIS, S.L
P.I. EL PILERO C/ EBANISTA, 1. 41410 CARMONA (SEVILLA)
TELF.: 954 14 06 57

BERLINA KINDER

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Berlina Kinder.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Producto de pastelería y repostería.
COMPOSICIÓN CUALITATIVA	• BASE: harina de TRIGO (GLUTEN) (corrector de la acidez E-341), azúcar, HUEVO, manteca de cerdo, mejorante, levadura, sal, almidón y aroma de limón. • CUERPO: crema kínder (azúcar, aceites vegetales (girasol, palma), LECHE desnatada en polvo, AVELLANAS, LACTOSA, emulgente lecitina de SOJA, aromas). • COBERTURA: chocolate con leche (grasas vegetales (palmiste, coco, palma), azúcar, chocolate con LECHE (LECHE entera en polvo, cacao, azúcar), LECHE entera en polvo, emulsionante lecitina de SOJA, aroma) y escamas de chocolate blanco (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (almendra de palma, coco), LECHE descremada en polvo, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma).
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	- Dosificación y mezcla de ingredientes - Amasado - Corte - Fermentación - Fritura - Enfriamiento - Inyección relleno - Cobertura - Almacenamiento
FORMATOS DE PRESENTACIÓN	Se colocan sobre papel de polipropileno en cajas de cartón para distribución a granel.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES NUTRICIONALES POR 100GR/PRODUCTO: Valor energético: 483 kcal - 2032 kJ Grasas: 31,3 g Ácidos grasos saturados: 18 g Hidratos de carbono: 43.1 g Azúcares: 35 g Proteínas: 5,1 g Sal: 0,38 g
LOTEADO	Fecha del día de elaboración.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Tª congelación ≤ -18°C
ALÉRGENOS	Contiene: gluten, huevo, avellanas, leche y soja. Puede contener, frutos de cáscara y granos de sésamo
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo isotérmico. Temperatura de congelación (-18°C)
VENTA PREVISTA	Mayoristas y minoristas.

HORNO LOS ABUELOS, LOPEZ GONZALEZ EIRIS, S.L
P.I. EL PILERO C/ EBANISTA, 1. 41410 CARMONA (SEVILLA)
TELF.: 954 14 06 57

BERLINA KINDER

DESTINO FINAL	Consumidor final.
CONSUMO PREFERENTE	6 meses desde la fecha de fabricación en congelación y 4 días en refrigeración desde su descongelación.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	• Listeria monocytogenes: Ausencia/25 gr. (Si se favorece el crecimiento de Listeria y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido; aw>0,92, y vida útil igual o superior a 5 días). • Listeria monocytogenes: 100 ufc/gr (durante la vida útil del producto)