|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTO** **Marca TRAGUS** |  LEMON PIE INDIVIDUAL |
| **DENOMINACIÓN LEGAL** | Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería (RD 496/2010) |
| **DENOMINACIÓN COMERCIAL** | LEMON PIE INDIVIDUAL |
| **COMPOSICIÓN****Aditivos (si aplica)** | * Pure de limon(90%limon-10% azucar)azucar, **huevo,** **mantequilla** (**nata**, cultivos lácteos, ácido l**áctico** concentrado),**yema**, **harina de trigo**, **clara,**azucar invertido, **claraval** (Azúcar, **albúmina de huevo** desecada, gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334) y citrato trisódico (E331)), , bicarbonato y gelatina(hidrólisis de colágeno),glucosa densa ,maltodextrina ,dextrosa pectina(metoxilación amidada E-440ii, difosfato disófico E-450ii (máximo 20%), dextrosa, fosfato tricálcico E341iii (máximo 5%)) , sal , caviar de vainilla,impulsor(Difosfato disodico(E450i),bicarbonato sódico(E500ii),Carbonato de sodio(E500i),Sulfato de calcio(E516),ácido cítrico.
 |
| **TRATAMIENTO** | * *Crema:* meter todos los ingredientes en un perol al baño maría y moverlo de vez en cuando. Cuando la crema esté cuajada, sacarla del baño y dejarla reposar.
* *Sable*: Mezclar todos los polvos con la yema y luego, se mezcla con la mantequilla fundida.. Finalmente, se mezclan las dos masas y se le añade la harina tamizada. Cocer a 250º C, tiro abierto 5- 6 min.
* *Merengue*: Montar las claras, y hacer un jarabe a 121ºC, verter sobre las claras y dejar enfriar Flambear con soplete.
* *Montaje:* Capa de sable, capa de crema, merengue flambeado.
 |
| **FORMATOS DE ENVASADO** | Cajas de papel kraft de 1UND/CAJA |
| **ALERGENOS** | **TRAZAS : cacahuetes, soja, frutos de cascara, dióxido de azufre y sulfitos** |
| **ETIQUETADO** | Nombre del Producto, Fabricante, Fecha de elaboración, Peso Neto, Lote, Fecha de Consumo preferente y Composición  |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Cámaras de congelación <-20º C |
| **INFORMACION NUTRICIONAL** | N.A. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE****Reglamento(CE) 852/2004** | Camión frigorífico a -15 hasta -20º |
| **DESTINO FINAL DEL PRODUCTO** | Producto terminado. |
| **LOTEADO** | Identificación numérica reducida de día y mes de elaboración: dd/mm |
| **CONSUMO PREFERENTE** | Un año desde la fecha de elaboración. Se indica como dd/mm4 días en refrigeración |
| **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS** Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.Como referencia, Real Decreto 2419/1978 | * *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)
* Valores de referencia (RD 2419/1978, derogado):
* *Escherichia coli*: Ausencia / gramo
* *Staphylococcus aureus*: Ausencia / 0,1 gramo
* *Salmonella*: Ausencia / 30 gramos
* Mohos y levaduras: 500 ufc / gramo
* *Clostridium* sulfito reductores: 1000 ufc / gramo
 |

