** Actualización 25/11/2022**

|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTO** **Marca TRAGUS** | POLO ATENAS |
| **DENOMINACIÓN LEGAL** | Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería (RD 496/2010)  |
| **DENOMINACIÓN COMERCIAL** | POLO ATENAS |
| **COMPOSICIÓN****Aditivos (si aplica)** | **nata** (**leche**, proteína de la **leche**, estabilizante, carragenato), chocolate frambuesa (azúcar al 46,5%, manteca de cacao al 29,5%,frambuesa liofilizada, **leche** en polvo entera al 23,5%, lecitina de **soja** al 5%, natural vainilla),puré de frambuesa (90% de frambuesas-10% de azúcar),yogurt en polvo (**leche** en polvo desnatada, suero de leche, fermentos **lácteos**), chocolate blanco (azúcar al 46,5%, manteca de cacao al 29,5%,frambuesa liofilizada, **leche** en polvo entera al 23,5%, lecitina de **soja** al 5%, natural vainilla),azúcar,  **mantequilla** (**nata**, cultivos lácteos, ácido l**áctico** concentrado**, huevo**, **yema** ,gelatina hidratada, aceite de girasol, bola de cereal(azúcar, manteca de cacao, harina de arroz, maltodextrina, **leche en polvo**, **harina de trigo** ,harina de malta, colorante(E-120/E-160) sal, espesante((E-414), agente recubrimiento(E-904), aroma vainilla), **harina de almendra, ,harina de trigo**, malto dextrina, ,canela, jengibre, ,ácido cítrico, colorante rojo AC (E129\*(0.01%)) |
| **TRATAMIENTO** |  Crema :Pre fundir el chocolate blanco, Hervir la nata y fundir la glucosa, azucares y gelatina, incorporar los purésCremoso cocer a 85ºC , turbinar hasta dejarlo liso.Yogurt:. Calentar la nata e incorporar Todos los polvos y turbinar.Cocer la galleta una vez tamizada a 180º durante 10min. |
| **FORMATOS DE ENVASADO** | Cajas de papel kraft de 14 und/caja |
| **ALERGENOS** | **TRAZAS :dióxido de azufre y sulfito, cacahuete y base de cacahuete, pescado, grano de sésamo.** |
| **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
 |