

	PINOLILLO																										
INGREDIENTES	- Harina de gofio - Panela - Cacao - Canela - Pimienta																										
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos. Puede contener: GLUTEN, SOJA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA																										
ETIQUETA	Ingredientes: harina de gofio de maíz tostado ligero, panela, cacao en polvo (cacao en polvo desgrasado, regulador de acidez (carbonato de potasio)), canela molida, pimienta. No contiene alérgenos. Puede contener: GLUTEN, SOJA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA Peso neto: 350g Consumir preferentemente antes del: Lote: Conservar en lugar fresco y seco. Nº RGSEAA: 20.046202/M Elaborado por: GRUPO BLESSED c/Secoya, 19 Planta 2, nº10 28044 Madrid, España																										
CONDICIONES DE MANTENIMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco																										
ENVASE/FORMATO DE VENTA	Bolsas aptas para uso alimentario Cajas aptas para uso alimentario Peso neto: 350g																										
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, listo para consumo.																										
VIDA ÚTIL	8 meses																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><td colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)</td></tr><tr><td colspan="2">VALOR ENERGÉTICO</td><td>1456 kJ/348 kcal</td></tr><tr><td colspan="2">GRASAS</td><td>2,8 g</td></tr><tr><td colspan="2">de las cuales saturadas</td><td>0,8 g</td></tr><tr><td colspan="2">HIDRATOS DE CARBONO</td><td>79,1 g</td></tr><tr><td colspan="2">de los cuales azúcares</td><td>34,8 g</td></tr><tr><td colspan="2">PROTEÍNAS</td><td>6,7 g</td></tr><tr><td colspan="2">SAL</td><td>0,04 g</td></tr></table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			VALOR ENERGÉTICO		1456 kJ/348 kcal	GRASAS		2,8 g	de las cuales saturadas		0,8 g	HIDRATOS DE CARBONO		79,1 g	de los cuales azúcares		34,8 g	PROTEÍNAS		6,7 g	SAL		0,04 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																											
VALOR ENERGÉTICO		1456 kJ/348 kcal																									
GRASAS		2,8 g																									
de las cuales saturadas		0,8 g																									
HIDRATOS DE CARBONO		79,1 g																									
de los cuales azúcares		34,8 g																									
PROTEÍNAS		6,7 g																									
SAL		0,04 g																									
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table><tr><td colspan="3">CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</td></tr><tr><td rowspan="2">INDICADORES</td><td>(1) Mohos</td><td>< 5x10² ufc/g</td></tr><tr><td>(1) Levaduras</td><td>< 5x10² ufc/g</td></tr><tr><td rowspan="2">TESTIGOS FALTA DE HIGIENE</td><td>(1) Escherichia coli</td><td>Ausencia ufc/g</td></tr><tr><td>(1) St. Aureus Coagulasa + 37°C</td><td>Ausencia ufc/g</td></tr><tr><td rowspan="3">PATÓGENOS</td><td>(1) Salmonella ssp.</td><td>Ausencia ufc/25g</td></tr><tr><td>(1) Clostridium sulfito-reductores</td><td><10³ ufc/g</td></tr><tr><td>(2) Listeria monocytogenes</td><td><10² ufc/g</td></tr></table> (1) De acuerdo al Real Decreto 2419/78 BOE 19/05/78 para productos de confitería-pastelería, bollería y repostería. Los criterios microbiológicos de este Real Decreto fueron derogados por RD 135/2010 BOE 25/02/2010 y el resto por el actual Real Decreto de pastelería 496/2010 BOE 14/05/2010 que no contempla criterios microbiológicos. (2) De acuerdo al Reglamento (CE) 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.			CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS			INDICADORES	(1) Mohos	< 5x10 ² ufc/g	(1) Levaduras	< 5x10 ² ufc/g	TESTIGOS FALTA DE HIGIENE	(1) Escherichia coli	Ausencia ufc/g	(1) St. Aureus Coagulasa + 37°C	Ausencia ufc/g	PATÓGENOS	(1) Salmonella ssp.	Ausencia ufc/25g	(1) Clostridium sulfito-reductores	<10 ³ ufc/g	(2) Listeria monocytogenes	<10 ² ufc/g				
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS																											
INDICADORES	(1) Mohos	< 5x10 ² ufc/g																									
	(1) Levaduras	< 5x10 ² ufc/g																									
TESTIGOS FALTA DE HIGIENE	(1) Escherichia coli	Ausencia ufc/g																									
	(1) St. Aureus Coagulasa + 37°C	Ausencia ufc/g																									
PATÓGENOS	(1) Salmonella ssp.	Ausencia ufc/25g																									
	(1) Clostridium sulfito-reductores	<10 ³ ufc/g																									
	(2) Listeria monocytogenes	<10 ² ufc/g																									
GRUPO BLESSED c/Secoya, 19 Planta 2, nº10 28044 Madrid, España		Nº RGSEAA: 20.046202/M																									