

	QUESADILLA																	
INGREDIENTES	- Harina de maíz - Queso rallado - Margarina vegetal cubo - Nata agria - Azúcar - Huevos - Agua - Antimoho - Impulsor - Bicarbonato sódico	- Queso rallado - Harina de maíz - Azúcar blanca - Nata agria - Azúcar moreno - Margarina vegetal cubo - Canela - Pimienta																
ALÉRGENOS	Contiene: HUEVO, LECHE. Puede contener: SOJA, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS.																	
ETIQUETA	QUESADILLA Ingredientes: MASA: Harina de maíz (harina precocida de maíz blanco (producida a partir de maíz modificado genéticamente)), QUESO rallado en polvo (almidón modificado, agua, QUESO, proteínas de la LECHE, aceite de palma, sal, sales de fundido), margarina vegetal (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco), agua, sal, emulgentes (E-471), suero lácteo en polvo (LECHE), conservador (E-200), acidulante (ácido cítrico), aromas, colorante (carotenos), vitaminas (vitamina A y vitamina D)), crema agria (NATA, almidón modificado ,espesante: goma garrofin, fermentos lácticos), azúcar, HUEVOS (HUEVO líquido pasteurizado, ácido cítrico (E-330), sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211)), agua, conservador (propionato cálcico), gasificante (difosfato disódico y bicarbonato sódico, antiaglomerantes: carbonato cálcico y almidón de patata), bicarbonato sódico RELLENO: QUESO rallado en polvo (almidón modificado, agua, QUESO, proteínas de la LECHE, aceite de palma, sal, sales de fundido), harina de maíz (harina precocida de maíz blanco (producida a partir de maíz modificado genéticamente)), azúcar, crema agria (NATA, almidón modificado ,espesante: goma garrofin, fermentos lácticos), azúcar moreno, margarina vegetal (aceites y grasas vegetales (nabina, palma, coco), agua, sal, emulgentes (E-471), suero lácteo en polvo (LECHE), conservador (E-200), acidulante (ácido cítrico), aromas, colorante (carotenos), vitaminas (vitamina A y vitamina D)), canela molida, pimienta. Puede contener: SOJA, GLUTEN, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS. Peso neto: 200g 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	Producto horneado, listo para consumo.																	
ENVASE/FORMATO DE VENTA	Bolsas aptas para uso alimentario Cajas aptas para uso alimentario Peso neto: 200g																	
RECOMENDACIONES DE USO	Listo para consumo																	
VIDA ÚTIL	4 meses																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)</th></tr><tr><td>VALOR ENERGÉTICO</td><td>1423 kJ/ 340 kcal</td></tr><tr><td>GRASAS</td><td>17 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>8 g</td></tr><tr><td>HIDRATOS DE CARBONO</td><td>38 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>7 g</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS</td><td>9 g</td></tr><tr><td>SAL</td><td>0.7 g</td></tr></table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)		VALOR ENERGÉTICO	1423 kJ/ 340 kcal	GRASAS	17 g	de las cuales saturadas	8 g	HIDRATOS DE CARBONO	38 g	de los cuales azúcares	7 g	PROTEÍNAS	9 g	SAL	0.7 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																		
VALOR ENERGÉTICO	1423 kJ/ 340 kcal																	
GRASAS	17 g																	
de las cuales saturadas	8 g																	
HIDRATOS DE CARBONO	38 g																	
de los cuales azúcares	7 g																	
PROTEÍNAS	9 g																	
SAL	0.7 g																	

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		
	INDICADORES	(1) Mesófilos	<10 ⁵ ufc/g
		(1) Coliformes totales	<10 ² ufc/g
	TESTIGOS FALTA DE HIGIENE	(1) Escherichia coli	Ausencia ufc/g
		(1) St. Aureus Coagulasa + 37°C	<10 ² ufc/g
	PATÓGENOS	(1) Salmonella ssp.	Ausencia ufc/25g
		(2) Listeria monocytogenes	<10 ² ufc/g
	(1) Como referencia el Real Decreto 3484/2000 BOE 12/01/2001 referente a las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de Comidas Preparadas con tratamiento térmico (GRUPO B). Los criterios microbiológicos de este Real Decreto fueron derogados por RD 135/2010. (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.		
GRUPO BLESSED c/Secoya, 19 Planta 2, nº10 28044 Madrid, España			
Nº RGSEAA: 20.046202/M			