

SEMITAS DE ARROZ																	
INGREDIENTES	- Harina de trigo gran fuerza - Margarina vegetal barra - Harina de trigo débil - Huevos - Agua - Harina de arroz - Levadura seca - Sal - Vainilla negra - Canela - Antimoho - Mejorante - Azúcar - Harina de trigo débil - Margarina vegetal cubo - Harina de arroz - Huevos - Aroma vainilla - Aroma mantequilla																
ALÉRGENOS	Contiene: HUEVO, GLUTEN, LECHE Y DERIVADOS Puede contener: MOSTAZA, SOJA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS.																
ETIQUETA	SEMITAS DE ARROZ Ingredientes: MASA: Harina de TRIGO gran fuerza, margarina vegetal (aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol en proporción variable), agua, emulgente (E471 lecitinas), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)), harina de TRIGO débil, HUEVOS (HUEVO líquido pasteurizado, ácido cítrico (E-330), sorbato potásico (E-202), benzoato sódico (E-211)), agua, harina de arroz, levadura seca (levadura de panadería, emulsionante (E491)), sal, vainilla negra (Agua, azúcar, jarabe de glucosa, aromas, propilenglicol), canela molida, conservador (propionato cálcico), preparado de aditivos para panadería (harina de TRIGO, emulsionante (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (alfa-amilasa, xilanasas)) DECORACION: azúcar, harina de TRIGO débil, 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)), harina de arroz, HUEVOS, aroma de vainilla (propilenglicol (81%), sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes), aroma de mantequilla (propilenglicol y sustancias aromatizantes). Contiene: HUEVO, GLUTEN, LECHE Y DERIVADOS Puede contener: MOSTAZA, SOJA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS. Peso neto: 390g 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: 360g																
RECOMENDACIONES DE USO	Producto horneado, 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>1650 kJ/ 395 kcal</td></tr><tr><td>GRASAS</td><td>19 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>8.5 g</td></tr><tr><td>HIDRATOS DE CARBONO</td><td>49 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>15 g</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS</td><td>6.5 g</td></tr><tr><td>SAL</td><td>0.9 g</td></tr></table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)		VALOR ENERGÉTICO	1650 kJ/ 395 kcal	GRASAS	19 g	de las cuales saturadas	8.5 g	HIDRATOS DE CARBONO	49 g	de los cuales azúcares	15 g	PROTEÍNAS	6.5 g	SAL	0.9 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)																	
VALOR ENERGÉTICO	1650 kJ/ 395 kcal																
GRASAS	19 g																
de las cuales saturadas	8.5 g																
HIDRATOS DE CARBONO	49 g																
de los cuales azúcares	15 g																
PROTEÍNAS	6.5 g																
SAL	0.9 g																

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

(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.