

CHEESECAKE AU CITRON
LEMON CHEESECAKE
TARTA DE QUESO DE LIMÓN

PRODUIT FABRIQUE EN ANGLETERRE / MADE IN ENGLAND / PRODUCTO FABRICADO INGLATERRA
GÂTEAU CONGELÉ/FROZEN CAKE/PASTEL CONGELADO

Code article Article code Código artículo	Portions Portions Tramos	Code EAN EAN code Código EAN	Poids Net par colis Net weight per box Peso neto por paquete
VNCLEM01001	1	5060278923093	1600g

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingédients : Préparation de farine de lentilles (eau, farine de lentilles, graisse de coco, huile de graine de colza, sucre, féculent de maïs modifié, émulsifiants : lécithine de tournesol, esters sucrés d'acides gras, mono-et diglycérides d'acides gras ; Stabilisateurs : gomme guar, gomme de haricots à sauvettes ; Arômes naturels, sel, couleur : carotène), chapelure de biscuit sans gluten (18 %) [mélange de farine sans gluten (riz complet, pomme de terre, maïs), sucre, huile de palme, sirop de riz séché, agent de levée : bicarbonate de sodium], fromage tendre (15 %) [eau, huile de coco, concentré de protéines de soja, sel, régulateur d'acidité : acide lactique (sans produits laitiers), sucre, épaississant : carragérine ; arômes naturels], agent gélifiant végétal (sirop de glucose, sucre, amidon de pomme de terre modifié, épaississant : alginate de sodium), crème de citron (6 %) [sucre, eau, sirop de glucose, huile de palme, amidon modifié, concentré de jus de citron, régulateur d'acidité : citrate tricalcique ; Concentrés (frémine, citron), arôme naturel de citron, acide : acide citrique ; Régulateur d'acidité : Citrate trisodium ; Couleur : Carotène ; Émulsifiant : Polysorbate 80 ; Agents gélifiants : gomme Gellan, alginate de sodium ; Conservateur : sorbate de potassium], eau, sucre glace, margarine [huile végétale (palme, huile de colza en proportions variables), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides des acides gras ; Arômes, colorants : Annatto, Curcumine, arôme naturel au citron, glaçage (eau, sirop de glucose, sucre, graisses végétales : coco, palmier ; Régulateur d'acidité : sulfate de calcium ; Humectant : Glycérol ; Amidon de maïs modifié, huile de tournesol, acide : acide citrique ; Émulsifiant : esters de saccharose des acides gras ; Agent gélifiant : gomme xanthane ; Conservateur : sorbate de potassium), jus de citron, huile de citron pure

Ce produit contient : Soya. **Produit dans une usine qui gère :** Gluten, œufs, lait, noix

Ingredients: Lentil Flour Preparation (Water, Lentil Flour, Coconut Fat, Rapeseed Oil, Sugar, Modified Maize Starch, Emulsifiers: Sunflower Lecithin, Sugar Esters Of Fatty Acids, Mono-And Diglycerides Of Fatty Acids; Stabilisers: Guar Gum, Locust Bean Gum; Natural Flavourings, Salt, Colour: Carotene), Gluten Free Biscuit Crumb (18%) [Gluten Free Flour Blend (Brown Rice, Potato, Maize), Sugar, Palm Oil, Dried Rice Syrup, Raising Agent: Sodium Bicarbonate], Soft Cheese (15%) [Water, Coconut Oil, SOYA Protein Concentrate, Salt, Acidity Regulator: Lactic Acid (Dairy Free), Sugar, Thickener: Carrageenan; Natural Flavourings], Vegetable Gelling Agent (Glucose Syrup, Sugar, Modified Potato Starch, Thickener: Sodium Alginate), Lemon Creme (6%) [Sugar, Water, Glucose Syrup, Palm Oil, Modified Starch, Lemon Juice Concentrate, Acidity Regulator: Tricalcium Citrate; Concentrates (Safflower, Lemon), Natural Lemon Flavouring, Acid: Citric Acid; Acidity Regulator: Trisodium Citrate; Colour: Carotene; Emulsifier: Polysorbate 80; Gelling Agents: Gellan Gum, Sodium Alginate; Preservative: Potassium Sorbate], Water, Icing Sugar, Margarine [Vegetable Oil (Palm, Rapeseed Oil In Varying Proportions), Water, Salt, Emulsifier: Mono- And Diglycerides Of Fatty Acids; Flavourings, Colours: Annatto, Curcumin], Natural Lemon Flavouring, Glaze (Water, Glucose Syrup, Sugar, Vegetable Fats: Coconut, Palm; Acidity Regulator: Calcium Sulphate; Humectant: Glycerol; Modified Maize Starch, Sunflower

CHEESECAKE AU CITRON LEMON CHEESECAKE TARTA DE QUESO DE LIMÓN

Oil, Acid: Citric Acid; Emulsifier: Sucrose Esters Of Fatty Acids; Gelling Agent: Xanthan Gum; Preservative: Potassium Sorbate), Lemon Juice, Pure Lemon Oil

This Product Contains : Soya. **Produced in a factory that handles :** Gluten, Eggs, Milk, Nuts.

Ingredientes: Preparación de harina de lentejas (agua, harina de lentejas, grasa de coco, aceite de colza, azúcar, almidón de maíz modificado, emulsionantes: lecitina de girasol, ésteres de azúcar de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos; estabilizantes: goma guar, goma de algarroba; aromas naturales, sal, colorante: caroteno), miga de galleta sin gluten (18%) [mezcla de harinas sin gluten (arroz integral, patata, maíz), azúcar, aceite de palma, jarabe de arroz deshidratado, gasificante: bicarbonato de sodio], queso blando (15%) [agua, aceite de coco, concentrado de proteína de SOJA, sal, regulador de acidez: ácido láctico (sin lácteos), azúcar, espesante: carragenano; Aromas naturales], gelificante vegetal (jarabe de glucosa, azúcar, almidón de patata modificado, espesante: alginato de sodio), crema de limón (6%) [azúcar, agua, jarabe de glucosa, aceite de palma, almidón modificado, concentrado de zumo de limón, regulador de acidez: citrato tricálcico; concentrados (cártamo, limón), aroma natural de limón, acidulante: ácido cítrico; regulador de acidez: citrato trisódico; colorante: caroteno; emulgente: polisorbato 80; gelificantes: goma gellan, alginato de sodio; conservante: sorbato de potasio], agua, azúcar glas, margarina [aceite vegetal (palma, aceite de colza en proporciones variables), agua, sal, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos; Aromatizantes, colorantes: annato, curcumina, aroma natural de limón, glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, grasas vegetales: coco, palma; regulador de acidez: sulfato de calcio; humectante: glicerol; almidón de maíz modificado, aceite de girasol, acidulante: ácido cítrico; emulsionante: ésteres de sacarosa de ácidos grasos; gelificante: goma xantana; conservante: sorbato de potasio), zumo de limón, aceite puro de limón.

Este producto contiene: Soja. **Producido en una fábrica que maneja :** Gluten, huevos, leche, frutos secos

VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method) / VALORES NUTRICIONALES*(Método por cálculo)

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

Energie / Energy / Energía en KJ/100g	1364
Energie / Energy / Energía en Kcal/100g	328
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	21.0
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	13.4
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	32.3
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	18.1
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	1.6
Fibre / Fibre / Fibra en g/100g	0.8
Sel / salt / sal en g/100g	0.5084

OGM et IONISATION / GMO and IONIZATION / OGM y IONIZACIÓN

Ce produit et les matières premières utilisées pour sa fabrication n'ont pas été génétiquement modifiés ni dérivés d'OGM tels que définis par les règlements CE 1829/2003/CE et 1830/2003/EC. Un procédé d'irradiation n'a pas traité ce produit ni les matières premières utilisées dans sa production.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

CHEESECAKE AU CITRON LEMON CHEESECAKE TARTA DE QUESO DE LIMÓN

Este producto y las materias primas utilizadas para su fabricación no han sido modificados genéticamente ni derivados de OGM según lo definido por los reglamentos CE 1829/2003/CE y 1830/2003/EC. Un proceso de irradiación no ha tratado este producto ni las materias primas utilizadas en su producción.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS

- Règlements 852 et 853 – 2004 : Paquet Hygiène / No. 852 and No. 853 – 2004 : hygiene package / Reglamentos 852 y 853 – 2004 : Paquete Higiene
- Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / and No. 2073/2005 regarding microbiological criteria for foodstuff / Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

	TEST	SATISFACTORY	UNSATISFACTORY
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	ACC (cfu/g)	<1x10 ³	>10 ³
	B.Cereus (cfu/g)	<1x10 ²	>10 ²
	E.Coli (cfu/g)	<10	>10
	S.Aureus (cfu/g)	<20	>20
	Enterobacteriaceae (cfu/g)	<10	>10
	Listeria	ND in 25g	Present in 25g
	Salmonella	ND in 25g	Present in 25g

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITION DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE APLICACIÓN

DUREE DE CONSERVATION : 12 Mois à -18°C. SHELF LIFE : 12 Months at -18°C. DURACIÓN DE CONSERVACIÓN : 12 Meses a -18°C

Transport à -18°C (décret du 21 décembre 2009) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors du chargement et du déchargement des marchandises, une légère hausse de température peut être tolérée à la surface des marchandises. Pour les aliments surgelés, cette hausse ne doit pas dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments ne dépasse jamais -15° C.

Méthode de dégivrage : Dégivrage pendant 3 heures à 4°C / Durée de conservation : 5 jours à 4°C

NE RECONGELEZ PAS UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Transport at -18°C (the decree of December 21, 2009) For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C.

Defrosting method: Defrost during 3h at 4°C / Shelf Life: 5d at 4°C

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT.

Transporte a -18°C (decreto del 21 de diciembre de 2009) Durante periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación durante la carga y descarga de las mercancías, se puede tolerar un ligero aumento de temperatura en la superficie de las mercancías. Para los alimentos congelados, este aumento no debe superar los 3° C, de modo que la temperatura en la superficie de los alimentos nunca supere los -15° C.

Método de descongelación: Descongelar durante 3 horas a 4°C / Vida útil: 5 días a 4°C

NO VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: Destiny Foods Unit 1-5, M18 8FE Manchester, United Kingdom
Usine / Factory / Fabrica: