

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Pastel mini lucero.

Fecha de actualización: 9 de enero de 2.025

**Ingredientes:** Azúcar, harina TRIGO (GLUTEN), almidón de TRIGO (GLUTEN) y de maíz, LECHE, aromas, cacao polvo aceites y grasas vegetales y HUEVOS.

**Vida útil:** Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

**Conservación del producto:** Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■			■		■	

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Pastel mini primor.

Fecha de actualización: 9 de enero de 2.025

**Ingredientes:** Azúcar, harina de TRIGO (GLUTEN), almidón de TRIGO (GLUTEN) y de maíz, LECHE, aromas, cerezas confitadas (SULFITOS), aceites y grasas vegetales y HUEVOS.

**Vida útil:** Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

**Conservación del producto:** Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■					■		
					■		■			■		■	

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Pastel mini nevado.

Fecha de actualización: 9 de enero de 2.025

**Ingredientes:** HUEVOS, azúcar, almidón de TRIGO (GLUTEN) y de maíz, agua, coco, grasas vegetales, aromas, harina de TRIGO (GLUTEN) y LECHE.

**Vida útil:** Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

**Conservación del producto:** Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
				■	■		■			■		■	

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Pastel mini bombón.

Fecha de actualización: 9 de enero de 2.025

**Ingredientes:** HUEVOS, azúcar, almidón de TRIGO (GLUTEN) y de maíz, agua, aceites y grasas vegetales, aromas, sal, cacao, harina de TRIGO (GLUTEN) y LECHE.

**Vida útil:** Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

**Conservación del producto:** Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■			■			

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Pastel mini yema tostada.

Fecha de actualización: 9 de enero de 2.025

**Ingredientes:** HUEVOS, azúcar, almidón de TRIGO (GLUTEN) y de maíz, agua, aceites y grasas vegetales, aromas, sal, harina de TRIGO (GLUTEN) y LECHE.

**Vida útil:** Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

**Conservación del producto:** Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■			■			