



FICHA TECNICA BOMBON CROCANTY SUPREMA

Fecha última actualización: Abril 2016

Hoja 1/3

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Oblea redonda rellena de crema de cacao y avellana y cubierto de cobertura de chocolate y almendra. Con un peso de 13 gramos, con olor y color característico

INGREDIENTES, teniendo en cuenta reglamento 1169/2011 UE:

Cobertura de chocolate con leche 43,3% [azúcar, manteca de cacao (29,8%), LECHE ENTERA EN POLVO, pasta de cacao (34%), SUERO, emulgente (lecitina de SOJA (E-322)), aroma natural de vainilla], Relleno de crema industrial con leche, avellana y cacao 35% [azúcar, aceite vegetal de palma, grasa vegetal de palmiste totalmente hidrogenado, cacao desgrasado en polvo (8%), SUERO LÁCTEO EN POLVO, LECHE DESNATADA EN POLVO (5%), PASTA DE AVELLANA (3%), emulgente (LECITINA DE SOJA), aromas y antioxidantes (E-306, E-304ii)], crocanti de ALMENDRA (10,8%) (azúcar y ALMENDRA troceada, tostada), Oblea (5,4%) [harina de TRIGO, almidón de maíz, cacao, emulgente (lecitina de SOJA (E-322)), estabilizante (fibra vegetal de TRIGO), gasificante (bicarbonato sódico (E-500ii))], AVELLANA (5,4%), Aroma.

CONDICIONES DE CONSERVACION:

producto a conservar bien cerrado en lugar fresco y seco. Preservar de los rayos solares

Tipo de materiales utilizados:

1. Granel envasado: envasado individualmente con polipropileno alimentario
Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 meses

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Staphilococcus DNAsa positivos	Ausencia / 0.1 g.
E.coli	Ausencia / g.
Salmonella	Ausencia / 30 g.
Shigella	Ausencia / 30 g.
Clostridium sulfito-reductores	1000 col / g.
Lysteria	Ausencia / g.

Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (kJ-Kcal)	2267,4kJ-544,4 kcal
Grasas	34,47 g
De los cuales	
Saturadas	16,69 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	51,83 g
De las cuales	
Azucares	45,2 g
Polialcoholes	
Almidón	
Fibra alimentaria	3,65 g
Proteína	6,1 g
Sal	0,08 g

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Reglamento 2073/2005, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería:

INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS (Reglamento UE Nº1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
Cereales con Gluten y derivados	S		TRIGO
CRUSTACEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CASCARA	S		
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SESAMO y derivados	N	N	
DIOXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	



FICHA TECNICA BOMBON CROCANTY SUPREMA

Fecha última actualización: Abril 2016

Hoja 2/3

INFORMACIÓN SOBRE OGM: El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos.

Por lo tanto el producto no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de Septiembre de 2003.

COPIA NO CONTROLADA



FICHA TECNICA BOMBON CROCANTY SUPREMA

Fecha última actualización: Abril 2016

Hoja 3/3

LOGISTICA DE ENVASADO.

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno		6754	
COD EAN			
COD EAN CAJA		8410803061009	
PESO NETO unid	g	13 g	kg.
UNIDADES/CAJA:	bandejas	154	
PESO NETO caja	kg	2 KG	Kg
CAJAS/PALET:	cajas	180 cajas	cajas

COPIA NO CONTROLADA