DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Pieza de color marrón y forma característica, ligeramente tostada, con aroma característico.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Harina integral de **trigo**, edulcorante (E-965i, E-965ii), grasa vegetal (aceites y grasas vegetales (palma, **soja**, girasol en proporciones variable), emulgente (E-471), antioxidante (E-306, E-304), aroma, cobertura de cacao (15%) cobertura de cacao (edulcorante maltitol), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado, emulgente (lecitina de **soja** E-476, aceite vegetal (girasol), conservante E-200, y aroma de vainilla, **huevo**, **mantequilla** (contiene **lactosa** y proteínas de **leche**); conservante E-202); aromas; estabilizante (E-450i),sal

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Staphylococcus aureus	Ausencia / 0,1 g
E.coli	Ausencia / g
Lysteria	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1986,1 Kjul - 478,6 Kcal**
Grasas	**30,78 g**
De las cuales:	
Saturadas	*24,01 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**52,33 g**
De los cuales:	
Azúcares	*0,6 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**7,88 g**
Fibra	3,7 g
Sal	**0,6 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
3 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario, envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:
El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno		004710	
COD EAN			
COD EAN CAJA		8410803060286	
PESO NETO unid			
UNIDADES/CAJA:		47	
PESO NETO caja		2 kg	
CAJAS/PALET:		153	