



FICHA TÉCNICA

PALMERA CHOCOLATE

Fecha últ. actualización: 04/10/2017

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Masa de hojaldre de forma acorazonada recubierta de cobertura de chocolate. Color, Olor y Sabor típicos. Sin acuse de olores o sabores desagradables, acidez o humedad. Consistencia: hojaldrada.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, margarina (grasas y aceites vegetales refinados de palma, sal, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E471), acidificante (E330), conservante: ácido sórbico (E200), antioxidantes: extracto rico en tocoferol (E306) y palmitato de ascórbico, (E-304), aroma y colorante: beta-caroteno (E160a)), sal. Cobertura chocolate 18% (Azúcar, aceites y grasas vegetales totalmente hidrogenadas y no hidrogenadas de palma, polvo de cacao desgrasado, **leche** en polvo, almidón de maíz, emulgentes (E322: lecitina de **soja**, E-492).

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	N	N	
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	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella	Ausencia / 25 g
Mohos y Levaduras	5x10 ² ufc/g
Lysteria	Ausencia / 25 g



FICHA TÉCNICA PALMERA CHOCOLATE

Fecha últ. actualización: 04/10/2017

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2320 Kjul - 546 Kcal
Grasas	33 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>22,4 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	57 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>33,5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,2 g
Fibra	
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:

Granel envasado individualmente 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 PURO
COD Interno			005011
COD EAN			8410803040035
COD EAN CAJA			
PESO NETO unid			
UNIDADES/CAJA:			70
PESO NETO caja			2,4 kg
CAJAS/PALET:			135