DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho relleno de crema de cacao y edulcorante.

Producto de repostería. Bizcocho hecho a base de harina, maltitol, huevo y aceite, relleno con una crema de cacao.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, edulcorante (maltitol*), **huevo**, aceite de girasol y **soja** en proporción variable, Relleno 10%: [Maltitoles (E965i, E965ii), agua, almidones modificados, almidón nativo, cacao desgrasado en polvo, humectante (E-466), conservantes (E-202, E-281), aroma, estabilizante (E-466), sal, acidulante (ácido cítrico), colorante (dióxido de titânio)], agua gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), humectante (glicerina), emulsionante (E-471), conservantes (ácido cítrico, sorbato de potásio, ácido sórbico), fibra de **trigo**, sal, goma xantana y aroma de limón.

- **Contiene azúcares naturalmente presentes.**
- ***Un consumo excesivo puede causar efectos laxantes**

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	N	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	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	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Coliformes totales	<100 ufc/g
St. Aureus	<100 ifc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1566Kjul - 374Kcal**
Grasas	**17,2 g**
De las cuales:	
Saturadas	*2,6 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**50,3 g**
De los cuales:	
Azúcares	*1,5 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**4,4 g**
Fibra	
Sal	**0,27 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
Consumo Preferente antes de **12 meses** a partir de la fecha de fabricación. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Polipropileno alimentario. Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.
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:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO
COD Interno	003023	004755
COD EAN	8410803030234	
COD EAN CAJA	18410803030231	8410803061887
PESO NETO unid	150 g	0,050 g
UNIDADES/CAJA:	12pq	40
PESO NETO caja	1,8 Kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	180

REVISIÓN	**FECHA**	**MODIFICACIÓN**
00	11/06/2018	Alta ficha
01	25/02/2019	Se actualiza orden de ingredientes y tabla nutricional.
02	03/03/2020	Se revisa.