



FICHA TÉCNICA

CAPRICHOS AVELLANA Y CHOCOLATE

Fecha últ. actualización: 10/07/2018

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pieza redonda y fina de color tostado y con trocitos de chocolate por encima. Sabor dulce y chocolate. Textura crujiente.

INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, margarina [Grasas vegetales (palma en proporción variable) y aceites vegetales (girasol en proporción variable), agua, sal (0,3%), emulgentes (E- 471: mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal y E-322: lecitina de girasol), acidulante (E-330: ácido cítrico), conservador (E-200: ácido sórbico), aromas, antioxidantes (E-304i: palmitato de ascorbilo y E-306: extracto rico en tocoferoles) y colorante (E - 160a : B-caroteno)], gotas de chocolate [(16%) azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (**lecitina de soja**)], azúcar, **avellanas (12%)**, huevo líquido pasteurizado, agua, extracto de malta de **cebada**, gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, sal, aroma de mantequilla y vainillina.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		
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	S		AVELLANA
CACAHUETES y derivados		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	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios	<1000 ufc/gr
Enterobacterias	<10 ufc/gr
E. Coli	<10 ufc/gr
Bacillus Cereus	Ausencia en 1gr
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/gr
Salmonella	Ausencia en 25gr
Lysteria	Ausencia en 25gr
Mohos y levaduras	<500 ufc/gr
Clostridium SR	<10 ucf/gr
Shigella sp	Ausencia en 25gr



FICHA TÉCNICA

CAPRICHOS AVELLANA Y CHOCOLATE

Fecha últ. actualización: 10/07/2018

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	2183 Kjul - 523 Kcal
Grasas	28,7 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>14,24 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	57,5 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>23,5 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	3,9 g
Fibra	
Sal	0,28 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa de sol.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas: PET

Film: LDPE y PP.

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	GRANEL PURO
COD Interno			005197
COD EAN			
COD EAN CAJA			8410803051970
PESO NETO unid			
UNIDADES/CAJA:			
PESO NETO caja			2 Kg
CAJAS/PALET:			207