



FICHA TÉCNICA

BOMBÓN CROCANTY CALIDAD SUPREMA

FT-231

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 03/10/24

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de confitería. Oblea rellena de crema, cubierta de crocanty, cobertura de cacao y arroz inflado.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Crema 40% [azúcar, aceite vegetal de girasol, suero **LÁCTEO** en polvo, cacao desgrasado en polvo, pasta de **AVELLANAS** (2%), Emulgente: lecitina de **SOJA**, aromas y antioxidantes: E-306 y E-304i. Cacao mínimo; 8 %. Crocanty de **ALMENDRA** 35% (**ALMENDRA** y azúcar). Cobertura de cacao 21,50% [azúcar, aceite y grasa vegetal (coco y girasol totalmente hidrogenados), lactosa (**LECHE**), **LECHE** entera en polvo, cacao en polvo desgrasado 4%, emulgente (lecitina de **SOJA**) y aromas]. Arroz inflado 2% [arroz, harina de **TRIGO**, extracto de malta de **CEBADA**], **AVELLANA** 1%, granillo de **ALMENDRA** tostado, obleas 0,50% [harina de **TRIGO**, cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**), estabilizante (fibra de **TRIGO**), gasificante (bicarbonato sódico E-500ii)]. **Puede contener trazas de cacahuete, otros cereales que contengan gluten y dióxido de azufre y sulfitos.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO, CEBADA
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	S		AVELLANA, ALMENDRA
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	S	
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
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



FICHA TÉCNICA

BOMBÓN CROCANTY CALIDAD SUPREMA

FT-231**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 03/10/24

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2200,23 Kjul - 526,39 Kcal
Grasas	29,34 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>9,72 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	58,30 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>52,21 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,67 g
Fibra	3,35 g
Sal	0,14 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

9 meses. Almacenar en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos solares y fuentes de calor. Temperatura entre 12°C y 18°C.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Granel envasado individualmente, 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:

	BOLSA	GRANEL ENVASADO
COD Interno	006195	006768
COD EAN	8410803024936	
COD EAN CAJA	18410803024933	8410803067681
PESO NETO unid	1 Kg	
UNIDADES/CAJA:	6	111
PESO NETO caja	6 Kg	2 kg
CAJAS/PALET:		180



FICHA TÉCNICA
BOMBÓN CROCANTY CALIDAD SUPREMA

FT-231

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 03/10/24

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	12/12/2019	Se revisa.
02	16/08/2022	-Se añade referencia 006195. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
03	03/10/2024	-Revisión general.