



FICHA TÉCNICA

BOMBÓN SURTIDO CON EDULCORANTE

FT-224

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 12/08/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Surtido de bombones sin azúcares añadidos, con edulcorantes Maltitol y Stevia.

INGREDIENTES:

Edulcorante E-965 (Maltitol*), Manteca de cacao, Aceites y grasas vegetales (palma, palmiste), **Leche** desnatada en polvo, **Leche** entera en polvo, Pasta de cacao, Aceite de **soja**, **Yogur** en polvo (contiene **leche**) (3%), Cacao en polvo desgrasado, Suero de **leche**, Emulgente E-322 (lecitina de **soja**), **Avellana** (0´2%), Aromas naturales (vainilla, café, avellana y yogur) y Edulcorante E-960 (glucósidos de esteviol) (0´015%). Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y cacahuete.. **SIN GLUTEN** Cacao min. – Chocolate con leche: 37%. **Puede contener trazas de frutos de cáscara y cacahuetes.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	N	
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	S	ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES Y OTROS.
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

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Enterobacteriaceae	Ausencia/1 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<10 ufc /g



FICHA TÉCNICA

BOMBÓN SURTIDO CON EDULCORANTE

FT-224

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 12/08/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2380 Kjul - 570 Kcal
Grasas	37,4 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	22,9 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	55,1 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	6,2 g
<i>Polialcoholes*</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,2 g
Fibra	3,5 g
Sal**	0,18 g

* (Polialcoholes procedentes del edulcorante Maltitol
UN CONSUMO EXCESIVO PUEDE PRODUCIR EFECTOS LAXANTES

** (El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses a partir de su fecha de fabricación y conservándose en las condiciones descritas en el siguiente apartado.

Para la mejor conservación de estos bombones es necesario preservarlos en lugares frescos, secos, alejados de los malos olores y de las fuentes de calor. El intervalo de temperatura recomendada de almacenamiento y transporte es 18 – 20 ° C.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario.
Todo ello 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.



FICHA TÉCNICA

BOMBÓN SURTIDO CON EDULCORANTE

FT-224

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 12/08/2022

Hoja 3/3

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	GRANEL PURO	GRANEL PURO	GRANEL PURO
COD Interno	007511	007512	007532
COD EAN			
COD EAN CAJA	8410803061191	8410803060934	8410803075327
PESO NETO unid	10 g	10 g	10 g
UNIDADES/CAJA:	220	500	
PESO NETO caja	2,2 kg	5 kg	3 kg
CAJAS/PALET:	165	48	48

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01	10/09/2019	Se revisa.
02	12/08/2022	-Se actualiza información nutricional. -La vida útil pasa de 18 meses a 12. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.