



## FICHA TÉCNICA

### BOMBÓN SURTIDO CON EDULCORANTE

FT-224

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 1/3

#### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

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

#### **INGREDIENTES:**

**BOMBÓN CHOCO-LECHE-AVELLANA:** Edulcorante E-965 (Maltitol), Manteca de cacao, Aceites y grasas vegetales (palma, palmiste y **SOJA** en proporciones variables), **LECHE** descremada en polvo, **LECHE** entera en polvo, Pasta de cacao, Cacao en polvo desgrasado, Suero de **LECHE**, **AVELLANA** (0´4%), Emulgente E-322 (lecitina de **SOJA**), Aromas naturales (vainilla y avellana) y Edulcorante E-960 (glucósidos de esteviol) (0´01%). **Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y cacahuete.** SIN GLUTEN Cacao min. – Chocolate con leche: 34%

**BOMBÓN CHOCO-LECHE-CAFÉ:** Edulcorante E-965 (Maltitol), Manteca de cacao, Aceites y grasas vegetales (palma, palmiste y **SOJA** en proporciones variables), **LECHE** descremada en polvo, **LECHE** entera en polvo, Pasta de cacao, Cacao en polvo desgrasado, Suero de **LECHE**, Emulgente E-322 (lecitina de **SOJA**), Aromas naturales (vainilla y café) y Edulcorante E-960 (glucósidos de esteviol) (0´01%). **Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y cacahuete.** SIN GLUTEN Cacao min. – Chocolate con leche: 34%

**BOMBÓN CHOCO-LECHE-YOGURT:** Edulcorante E-965 (Maltitol), Manteca de cacao, Aceites y grasas vegetales (palma, palmiste y **SOJA** en proporciones variables), **LECHE** descremada en polvo, **YOGUR** en polvo (7%) (contiene **LECHE**), **LECHE** entera en polvo, Pasta de cacao, Emulgente E-322 (lecitina de **SOJA**), Aromas naturales (vainilla y yogur) y Edulcorante E-960 (glucósidos de esteviol) (0´01%). **Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y cacahuete.** SIN GLUTEN\_Cacao min. – Chocolate con leche: 34%

Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

#### **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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Enterobacteriaceae	Ausencia/1 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	<10 ufc /g



## FICHA TÉCNICA

### BOMBÓN SURTIDO CON EDULCORANTE

FT-224

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2068 Kjul - 500 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>36,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>22,6 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>54,9 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	8,3 g
<i>Polialcoholes*</i>	44,2 g
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,9 g</b>
Fibra	2 g
<b>Sal**</b>	<b>0,13 g</b>

\* (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 en un envoltorio interior de aluminio, cera y papel de seda esmaltado y un exterior de PET twist.

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.

#### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	GRANEL PURO
COD Interno	007532
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803075327
PESO NETO unid	10 g
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	3 kg
CAJAS/PALET:	48



# FICHA TÉCNICA

## BOMBÓN SURTIDO CON EDULCORANTE

FT-224

REVISION:03

FECHA EDICIÓN: 04/10/2024

Hoja 3/3

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.
03	04/10/2024	-Se actualizan los ingredientes y alérgenos. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se actualiza la información de materiales en contacto con los alimentos. -Se eliminan referencias antiguas.