DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene mediante la elaboración de una trufa de chocolate, la cual se inyecta en un higo seco que posteriormente bañamos en chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta con chocolate.

INGREDIENTES:

Higos secos (43%), cobertura de chocolate negro (23%) [Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de **soja**) y aroma natural de vainilla] y relleno trufado al licor (34%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, licor (aroma de naranja y brandy, 3% en el total del producto), lecitina de **soja** y aroma de vainilla]. Cacao 57% Mínimo en el chocolate**.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	N	S	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S	N	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
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	

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	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Salmonella-Shigella/25g	Ausencia / 25g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteríaceas totales /g	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytógenes/25g	Ausencia / 25g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1559 Kjul - 371 Kcal**
Grasas	**12 g**
De las cuales:	
Saturadas	*7.5 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**58 g**
De los cuales:	
Azúcares	*53 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**4.5 g**
Fibra	8.1 g
Sal	**0.03 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
24 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.
Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Temperatura óptima entre 15 y 20º C.
Humedad relativa inferior al 65%.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Estuches: Unidades envueltas en polipropileno y envasadas en estuches de cartón.
Bolsa: 200 g/1 Kg, unidades envueltas y en bolsa de polipropileno. Posteriormente envasadas en cajas de cartón.
Granel: envueltas en polipropileno todo ello finalmente envasado en caja 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:

	BOLSAS	BOLSAS	GRANEL ENV	ESTUCHES
COD Interno	106888	006176	006951	007878
COD EAN	8410803068886	8410803061719		8410803078786
COD EAN CAJA	18410803068883	18410803061716	8410803069517	18410803078783
PESO NETO unid	1 Kg	200 g		120g
UNIDADES/CAJA:	8	16		10
PESO NETO caja	8 Kg	3.200 kg	2,5 Kg	1.200 kg
CAJAS/PALET:				165

REVISIÓN	**FECHA**	**MODIFICACIÓN**
00		
01		
02	27/03/2019	-Revisión.
03	26/09/2022	-Se modifican los ingredientes. -Se modifica la tabla de alérgenos. -Se cambia la vida útil de 12 a 24 meses. -Se actualiza la tabla logística. -Se añade el histórico de modificaciones y se cambia el encabezado del documento.