DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Masa de hojaldre de forma acorazonada rellena de crema de avellana y recubierta de cobertura de chocolate. Olor y sabor típico.

INGREDIENTES:

Masa Hojaldre Base: Harina de **TRIGO**, margarina especial hojaldre (Grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471)), acidulante (ácido cítrico (E 330)), conservador (ácido sórbico (E 200)), antioxidantes (extracto rico en tocoferol (E 306), palmitato de ascorbilo (E 304)), aroma y colorante (β-caroteno (E 160 a i)).), agua y sal.
Chocolate de cobertura 40% (Azúcar, aceites y grasas hidrogenadas y no hidrogenadas, polvo de cacao desgrasado, suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, emulgentes (lecitina de girasol, triestearato de sorbitán).
Relleno crema de **AVELLANA** al 20%: azúcar, aceite vegetal (girasol), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), **LACTOSUERO**, **LECHE** en polvo desnatada, pasta de **AVELLANA**, **LECHE** en polvo entera, emulgente (lecitina de **SOJA**) y aromas. **Puede contener trazas de huevos y cacahuetes.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	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		
CACAHUETES y derivados	N	S	CACAHUETES
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	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Salmonella spp.	Ausencia /25g
Mohos y Levaduras	5×10^2 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2203 Kjul - 528 Kcal**
Grasas	**33,4 g**
De las cuales:	
Saturadas	*19,3 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**52,4 g**
De los cuales:	
Azúcares	*34,6 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**4,5 g**
Fibra	
Sal	**0,63 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
3 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO
Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Envasado en cajas de cartón con separación de papel y retractilado plástico alimentario.

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
COD Interno	005195
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803051956
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	2kg
CAJAS/PALET:	180

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		Alta ficha
01		Se revisa.
02	21/02/2019	Se revisa.
03	18/11/2022	Se revisa y actualizan los criterios microbiológicos, se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
04	02/12/2022	Se actualizan los ingredientes y la tabla de alérgenos.