DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pieza redonda y fina de color tostado y con trocitos de chocolate por encima. Sabor dulce y chocolate, textura crujiente.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, margarina* [aceites y grasas vegetales (palma, soja, coco, colza, girasol en proporción variable); agua, emulgentes: lecitinas, E471; acidulante: ácido cítrico; conservante: E202, aromas; colorante: carotenos], gotas de chocolate [(15%) azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**)], azúcar, agua, extracto de malta de **CEBADA**, gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, sal y aromas.

*Según disponibilidad: margarina [Grasa vegetal (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal y E-322: lecitina (girasol)),corrector de acidez (E-330: ácido cítrico), conservador (E-200: ácido sórbico), aromas, antioxidantes (E-304i: palmitato de ascorbilo y E-306: extracto rico en tocoferoles) y colorante (E – 160a : B-caroteno)].

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	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		
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*
Aerobios	<1000 ufc/gr
Enterobacterias	<10 ufc/gr
E.Coli	<10 ufc/gr
Bacillus Cereus	Ausencia en 1gr
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/gr

Salmonella	Ausencia en 25gr
Lysteria	Ausencia en 25gr
Mohos y levaduras	<500 ufc/gr
Clostridium SR	<10 ufc/gr
Shigella sp	Ausencia en 25gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2183 Kjul - 523 Kcal**
Grasas	**28.7 g**
De las cuales:	
Saturadas	*14.24 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**57,5 g**
De los cuales:	
Azúcares	*23.5 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**6.6 g**
Fibra	
Sal	**0.28 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
12 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.
Envasado a **granel** 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:

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	004091
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803040912
PESO NETO unid	9.61 g
UNIDADES/CAJA:	208
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	162

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	19/09/18	Alta ficha
01	13/05/2022	Se revisa y se cambia el encabezado del documento y se añade la margarina según disponibilidad.