DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pasta compacta con forma redondeada, corteza con olor a tostado y cereales con sabor dulce.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO,** edulcorante (maltitol*****), copos de **AVENA** 14%, margarina [aceites y grasas vegetales (palma, coco, soja, girasol en proporción variable), agua, emulgente (E471, lecitinas, sal, acidulante (ácido cítrico), conservador E202, aromas, colorante (carotenos)], aceite de girasol, **HUEVO** pasteurizado, fibra de guisante, gasificantes (E450i, E500ii), sal y aromas. **Puede contener trazas de soja y mostaza.**

"*Un consumo excesivo puede tener efectos laxante"

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	S		TRIGO, AVENA
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S	N	HUEVO
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	SOJA
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
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*
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E.coli	Ausencia /g
S. aureus	Ausencia /0,1g
Salmonella	Ausencia /30g
Mohos/levaduras	5x102 ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	No detectado/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2098 Kjul - 501 Kcal**
Grasas	**23,6 g**
De las cuales:	
Saturadas	*11,9 g*
Hidratos de Carbono	**59,8 g**
De los cuales:	
Azúcares	*<0.5 g*
Proteínas	**8,88 g**
Fibra	2,3 g
Sal	**0.8 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
7 meses desde su fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de los rayos solares y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Envasado a **granel** en caja de cartón, protección interior bolsa de polietileno.

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	005543
COD EAN	
COD EAN CAJA	8410803040134
PESO NETO unid	20 g
UNIDADES/CAJA:	113
PESO NETO caja	2.25 kg
CAJAS/PALET:	153

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/02/2019	Alta ficha
01	08/02/2023	-Se modifican los ingredientes y se elimina el Betaglucano de avena. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualiza la información nutricional. -Se elimina la referencia 003535. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.