DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Selección de bombones rellenos de crema con diferentes sabores: fresa, limón, naranja y café

INGREDIENTES:
Azúcar, Pasta de cacao, Manteca de cacao, Jarabe de glucosa y fructosa, Emulgente E-322 (lecitina de **SOJA**), Aromas naturales (fresa, naranja, limón y café), Conservantes naturales (E-200 y E-330) y Colorantes naturales (E-100, E-120 y E-160c). **Puede contener trazas de leche, frutos de cáscara y cacahuete.** SIN GLUTEN.
Cacao min. – Chocolate negro: 55%.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	N	N	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	N	
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	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*
Enterobacteriaceae	Ausencia / 1 g
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g
Mohos y levaduras	<10 ufc / g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético	**2050 kJ - 489 Kcal**
Grasas	**25 g**
De las cuales:	
Saturadas	*16 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**63 g**
De los cuales:	
Azúcares	*50 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**5 g**
Fibra	
Sal	**0,035 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
18 meses. 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 º C.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Granel envuelto individualmente, 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 ENVASADO
COD Interno	006763
COD EAN	8410803063096
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	
UNIDADES/CAJA:	
PESO NETO caja	3 kg
CAJAS/PALET:	55

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00		
01	14/011/2019	
02	16/09/2022	Se revisa y se cambia el encabezado del documento. Se añade el histórico de modificaciones.
03	20/09/2023	Se actualizan los ingredientes.