DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Surtido de bombones rellenos de crema con diferentes sabores: fresa, limón, naranja y café y/o piña.

INGREDIENTES:
Ingredientes: Chocolate negro (60%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de **SOJA** y aroma a vainilla] y relleno (40%) [azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, conservantes: E-200 y E-202, aromas (fresa, limón, naranja y café y/o piña), colorantes (E-160c, E-100, E-162), acidulante: E-330, estabilizante: E-420ii y humectante: E-422]. % Cacao en chocolate: 48% min. **Puede contener trazas de leche y sus derivados y frutos de cáscara. SIN GLUTEN**

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	N	
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	No detectado en 1g
Listeria monocytogenes	No detectado en 25 g
Mohos y levaduras	<10 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético	**1944 kJ - 464 Kcal**
Grasas	**19,2 g**
De las cuales:	
Saturadas	*12,2 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**66,5 g**
De los cuales:	
Azúcares	*65 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**3,9 g**
Fibra	
Sal	**0,1 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
18 meses. Ambiente fresco, seco, alejado de olores extraños y de fuentes directas de luz y calor. Tª recomendada 13-22ºC; Humedad recomendada<65%.

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	14/11/2019	
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.
04	08/11/2024	Se actualizan los ingredientes, alérgenos, tabla nutricional y características microbiológicas.
05	13/03/2025	-Se actualizan ingredientes y trazas. -Se actualizan características microbiológicas. -Se actualiza información nutricional. -Se reduce vida útil de 18 a 12 meses.
06	22/10/2025	-Se actualizan ingredientes y tabla nutricional -Se aumenta la vida útil de 12 a 18 meses
07	10/11/2026	-Se actualiza la lista de ingredientes (café y/o piña)