DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene mediante el confitado de diferentes frutas y vegetales (calabaza, pera, naranja, melocotón y cereza) y posteriormente se le da un bañado de chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta confitada con chocolate.

INGREDIENTES:

Frutas y vegetales confitados (65%) (Fruta o vegetal, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E-330) y conservantes (E-202, **E-223 SULFITOS**). Cobertura de chocolate (35%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA** y aroma: vainillina). Cacao: 57% Mínimo en el chocolate. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, cacahuetes, huevo, leche, gluten y sésamo.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	N	S	
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	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	S		
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*
Salmonella-Shigella	Ausencia/25g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteríaceas totales	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytógenes	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1427 Kjul - 346 Kcal**
Grasas	**12.7 g**
De las cuales:	
Saturadas	*8 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**57 g**
De los cuales:	
Azúcares	*57 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**2 g**
Fibra	
Sal	**0.17 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

24 meses desde su envasado en las condiciones de conservación recomendadas. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Temperatura óptimaentre 15 y 20ºC. Humedad relativa: inferior al 65%.

Tipos de MATERIALES utilizados:

-Bolsa: envueltas y envasadas en bolsas de polipropileno.
-Estuches: envueltas en polipropileno y envasado en caja estuche de cartón.
-Cesto: envuetas y envasadas en cestos de madera.
-A granel envueltas en polipropileno y envasadas 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:

	BOLSA	GRANEL ENV.	GRANEL ENV.	BOLSA
COD Interno	006180	006700	006701	006884
COD EAN	8410803061801			
COD EAN CAJA	18410803061808	8410803060002	8410803062792	18410803068845
PESO NETO unid	200 g	0.020g		1 Kg
UNIDADES/CAJA:	16	125		8
PESO NETO caja	3.2 Kg	2.5kg	5 Kg	8 Kg
CAJAS/PALET:	88	168	96	72

	ESTUCHE	CESTO	CESTO
COD Interno	007876	106120	106121
COD EAN	8410803078762	8410803061207	8413355002438
COD EAN CAJA	18410803078769	18410803061204	18413355002435
PESO NETO unid	150g	250 g	350 g
UNIDADES/CAJA:	10	9	9
PESO NETO caja	1.5 kg	2,25 Kg	3,15 Kg
CAJAS/PALET:	120	100	88

REVISIÓN	**FECHA**	**MODIFICACIÓN**
00	29/10/2020	Alta ficha
01	26/05/2022	-Se revisa y se unifican todas las referencias en una ficha técnica. -Se cambia en encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.