DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Pieza redonda fina, de color tostado y con trocitos de chocolate horneada.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Harina de **TRIGO**, azúcar, margarina [aceites y grasas vegetales (palma; girasol), agua, sal (0,4%), acidulante (ácido cítrico), emulgente (E471), aromas], pepitas de chocolate 15% [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**)], **HUEVOS**, gasificante (E500ii, E450i), esencia de mantequilla y sal.

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	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	N	AVELLANA
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	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, 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.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
Coliformes totales	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**2094 Kjul - 500 Kcal**
Grasas	**23,4 g**
De las cuales:	
Saturadas	***11,88 g***
Monoinsaturadas	8,69 g
Poliinsaturadas	2,83 g
Hidratos de Carbono	**64,6 g**
De los cuales:	
Azúcares	*31,2 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**5,9 g**
Fibra	3,7 g
Sal	**0,33 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
12 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:
1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
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:

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002332	002333	005071
COD EAN	8410803000169	8410803003375	8410803041049
COD EAN CAJA	18410803000166	28410803003379	
PESO NETO unid	150 g	105 g	
UNIDADES/CAJA:	16 paquetes	16 paquetes	
PESO NETO caja	2,4 kg	1,68 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	180	180	180

REVISIÓN	**FECHA**	**MODIFICACIÓN**
01	16/10/2017	Alta ficha técnica
02	11/06/2021	Se introducen datos logística (se unifican datos con la ficha técnica 002332) y se cambia el encabezado del documento.
03	31/01/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas.