



FICHA TÉCNICA

CRISPO PRALINE STDO CRID'OR

Fecha últ. actualización: 10/09/2019

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pralinés de chocolate con leche y chocolate negro rellenos de diferentes cremas.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

- **Crema de leche (70%):** [azúcar, aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenados (aceite de palma y palmiste), lactosuero en polvo (8,8%), leche desnatada en polvo (7,8%), leche entera en polvo (1,3%), emulsionante (lecitina de soja), aroma de vainilla].
- **Crema de avellanas (70%):** [azúcar, aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenados (aceite de palma y palmiste), lactosuero en polvo, lactosa, avellanas (4%), cacao desnatado en polvo, leche desnatada en polvo, emulsionante (lecitina de soja), aroma de vainillina].
- **Crema con aroma babà napolitana y nata (70%):** [azúcar, aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenados (aceite de palma y palmiste), lactosuero en polvo (8,8%), leche desnatada en polvo (7,8%), leche entera en polvo (1,3%), emulsionante: lecitina de soja, aroma: vainillina]. Sabor babà napolitana y nata.
- **Crema ricota y pera (70%):** [azúcar, aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenados (aceite de palma y palmiste), lactosuero en polvo (8,8%), leche desnatada en polvo (7,8%), leche entera en polvo (1,3%), emulsionante: lecitina de soja, aromas: vainillina]. Sabor ricota y pera.
- **Crema stracciatella (70%):** [azúcar, aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenados (aceite de palma y palmiste), lactosuero en polvo (8,8%), leche desnatada en polvo (7,8%), leche entera en polvo (1,3%), emulsionante: lecitina de soja, aromas: vainillina]. Sabor stracciatella.
- **Chocolate con leche (45%):** [azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, masa de cacao, lactosuero en polvo, emulsionante (lecitina de soja), aroma de vainillina]. Chocolate: 28% de cacao mínimo.
- **Chocolate negro (30%):** [azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja, aroma: vainillina.] Chocolate: 52,2% de cacao mínimo.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados		S	
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	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	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	

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.



FICHA TÉCNICA

CRISPO PRALINE STDO CRID'OR

Fecha últ. actualización: 10/09/2019

Hoja 2/2

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	CANTIDAD

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	2350,8 kJ – 563,1 kcal
Grasas	34,3 g
De las cuales:	
Saturadas	27,4 g
Monoinsaturadas	5,7 g
Poliinsaturadas	1,2 g
Hidratos de Carbono	58,0 g
De los cuales:	
Azúcares	54 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	6,1 g
Fibra	1 g
Sal	0,19 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

18 meses en las condiciones específicas a continuación. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

El proceso de empaquetado respeta la regulación aplicable.

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
COD Interno	006826
COD EAN	8032154100741
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	1 000 g
UNIDADES/CAJA:	6 pq
PESO NETO caja	6 kg
CAJAS/PALET:	30 cajas