

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto

WHITE CRISPY CHOCO BALL 5

Código: 330003

1.2 Definición

Extrusionado de arroz y cereales cubierto de chocolate blanco.

1.3. Composición cualitativa

CHOCOLATE (AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, EMULGENTE (E-322) y AROMA NATURAL), CEREAL EXTRUSIONADO (HARINA DE ARROZ, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, MALTA EN POLVO y SAL), MALTODEXTRINA, ESPESANTE (E-414) y AGENTE DE RECUBRIMIENTO (E-904).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con bolsa interna de polipropileno azul. Peso neto: 2,5 kg o 20 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25°C. Humedad relativa inferior al 65%.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico-químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	bolita semicrujiente de color blanco	Organoléptico E02
SABOR	característico a cereal con chocolate blanco	Organoléptico E02
HUMEDAD DEL CEREAL	< 6%	Estufa E06
TAMAÑO UNIDAD	5-7 mm	

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /25g	UNE-EN ISO 11290-1
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia /25g	UNE-EN ISO 6579:2003

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100g)	1867 KJ/100g	446 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g/100 g)	6,2		± 1
Hidratos de carbono (g/100 g)	64,9		± 3
de los cuales			
Azúcares	37,2		± 3
Lípidos (g/100 g)	22,8		± 2
de los cuales			
Saturadas	14,3		± 2
Monoinsaturadas	7,7		± 1
Poliinsaturadas	0,8		± 0,2
Ácidos grasos trans*	<1%		
Fibra dietética (g/100 g)	0,6		± 0,1
Sal (g/100 g)	0,27		± 0,05

*porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	CONTIENE COMO INGREDIENTE	CONTIENE COMO TRAZA	AUSENCIA
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja		X Lecitina soja	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados		X avellana	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramucos y productos a base de altramucos			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.