

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto

MIX CRISPY CHOCO BALL 5

Código: 330004

1.2 Definición

Cereal chocolateado.

Disponible con certificación Rainforest Alliance, KOSHER y HALAL.

1.3. Composición cualitativa

CEREAL EXTRUSIONADO (HARINA DE ARROZ, **HARINA DE TRIGO**, AZÚCAR, **MALTA EN POLVO** y SAL), CHOCOLATE (AZÚCAR, PASTA DE CACAO, MANTECA DE CACAO, **MANTEQUILLA CONCENTRADA**, EMULGENTES (E-322 lecitina de girasol, E-476) y AROMA NATURAL), CHOCOLATE CON LECHE (AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, **LECHE ENTERA EN POLVO**, PASTA DE CACAO, **LECHE DESNATADA EN POLVO**, EMULGENTE (E-322 lecitina de girasol) y AROMA NATURAL), CHOCOLATE BLANCO (AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, **LECHE ENTERA EN POLVO**, EMULGENTE (E-322 lecitina de girasol) y AROMA NATURAL), MALTODEXTRINA, JARABE DE GLUCOSA, ESTABILIZANTE (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 dos bolsas transparentes de polipropileno de 1,5kg. Peso neto: 3kg. Europalet de 80 x120 cm.

Caja de cartón con bolsa interna de plástico. Peso neto: 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Caja de cartón con bolsa interna de plástico. Peso neto: 2,5 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	Bolitas crujientes de color marrón claro, marrón oscuro y blanco	Organoléptico F01
SABOR	Cereal con chocolate, chocolate blanco y con leche	Organoléptico F01
HUMEDAD DEL CEREAL 115°C	< 6%	GC05

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2017
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	NF V08-059:2002
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /25g	PNTA0153
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia /25g	PNTA0216

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100g)	1957 KJ/100g	467 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g/100 g)	5,4		± 1
Hidratos de carbono (g/100 g)	66,0		± 3
de los cuales			
Azúcares	34,0		± 3
Lípidos (g/100 g)	22,1		± 2
de los cuales			
Saturadas	13,8		± 2
Monoinsaturadas	7,3		± 1
Poliinsaturadas	1,0		± 0,1
Ácidos grasos trans*	<1%		
Fibra dietética (g/100 g)	1,2		± 0,5
Sal (g/100 g)	0,2		± 0,1

*porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER	NO CONTIENE
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
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja		X	
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	
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
Altramuces y productos a base de altramuces			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 (CE) 1829/2003, 1830/2003, y modificaciones posteriores, 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 (UE) 2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

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 y modificaciones posteriores.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.