

1. DENOMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|--|---|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO | BOLAS RELLENAS DE CHOCO AVELLANA |
| CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE | <p>Producto de bollería</p> <p>Masa de repostería</p> <p>De acuerdo a 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.</p> |
| CATEGORÍA DEL PRODUCTO | PASTELES |
| COMPOSICIÓN (INGREDIENTES) | <p>PRODUCTO DE BOLLERÍA: Harina de trigo, agua, grasa vegetal (palma), dextrosa, aceite vegetal (nabina), levadura, sal, gasificantes (E450i, E500ii), leche desnatada en polvo, emulgentes (E471, E472e, E322, E481), almidón de trigo, estabilizantes (E412, E464), suero de leche, cúrcuma, aroma, colorante (E160a), antioxidante (E300) y enzimas.</p> <p>RELLENO 19% Azúcar aceite vegetal (girasol), grasa vegetal (palma y palmiste en proporción variable), cacao desgrasado en polvo, suero lácteo en polvo, pasta de avellana, emulgente E-322 y aromas de vainilla y avellana. COBERTURA AZÚCAR INSOLUBLE 3% Ingredientes dextrosa, Almidón de trigo y grasa vegetal.</p> <p>17% COBERTURA: Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, agua, jarabe de glucosa, polvo de cacao desgrasado, colorante: E-172, sal, emulgentes: E-471 y lecitina de soja E-322, acidulante: E-334, conservante: E-202 y aroma.</p> |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Bola de bollería, se rellena de choco-avellana y se decora con difertes colores |

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|----------------------------|--|
| PRESENTACIÓN | En caja de 72 unidades |
| ENVASADO | Bandeja de 12 unidades, plastificada y en cajas e 6 bandejas |
| PESO NETO | 75 g unidad aproximadamente |
| DIMENSIONES | 6 cm de diametro |
| DESTINO FINAL DEL PRODUCTO | Consumo humano. Canal HORECA. Granel sin envasado para el cliente final. |

3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

| | |
|---|--|
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO | <p>En caso de producto congelado: conservar a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$</p> <p>En caso de producto refrigerado: conservar entre 0 y 5°C</p> |
| CADUCIDAD CONSUMO PREFERENTE | <p>En caso de producto congelado: 6 meses. Una vez descongelado conservar como producto refrigerado por un tiempo inferior a los 2 días.</p> <p>En caso de producto refrigerado: 3 días.</p> |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>En caso de producto congelado: transportar a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$</p> <p>En caso de producto refrigerado: transportar entre 0 y 5°C</p> <p>Mercancía no remontable</p> |

4 TRAZABILIDAD. LOTEADO Y ETIQUETADO

| | | | | | |
|--------------------|---|---|----|------|--------|
| SISTEMA DE LOTEADO | El producto se lote siguiendo la siguiente codificación: YYYY donde: X= último dígito del año en curso. YYY=día juliano siendo el 1 de enero el 001 y el 31 de diciembre el 365 | | | | |
| | Código EAN/DUN | <table border="1"> <tr> <td align="center">13</td> <td align="center">N.A.</td> </tr> <tr> <td align="center">DUN 14</td> <td align="center">N.A.</td> </tr> </table> | 13 | N.A. | DUN 14 |
| 13 | N.A. | | | | |
| DUN 14 | N.A. | | | | |

5. VALORES NUTRICIONALES (valores medios por 100 g)

| | |
|------------------------|-----------|
| Valor energético | N.A. kcal |
| | N.A. kJ |
| Grasas | N.A. g |
| Grasas saturadas | N.A. g |
| Grasas monoinsaturadas | N.A. g |
| Grasas poliinsaturadas | N.A. g |
| Hidratos de Carbono | N.A. g |
| De los cuales azúcares | N.A. g |
| Fibra | N.A. g |
| Proteínas | N.A. g |
| Sal | N.A. g |

Solo aplicable a aquellos productos envasados a consumidores finales tal y como se establece en el Reglamento 1169/2011

6. IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS

| | PRESENCIA EN EL ARTÍCULO | TRAZAS EN EL ARTÍCULO | EL ARTÍCULO PUEDE CONTENER TRAZAS DE | TRAZAS EN LA LÍNEA |
|-------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------|
| GLUTEN | x | | | trazas en la línea |
| HUEVO | | | puede contener trazas | trazas en la línea |
| SOJA | x | | | trazas en la línea |
| LECHE | x | | | trazas en la línea |
| FRUTOS DE CÁSCARA | x | | | trazas en la línea |
| GRANOS DE SÉSAMO | | | | trazas en la línea |
| CACAHUETES | | | | trazas en la línea |
| SULFITOS | | | puede contener trazas | trazas en la línea |
| APIO | | | | trazas en la línea |
| MOSTAZA | | | | trazas en la línea |
| ALTRAMUCES | | | | trazas en la línea |
| CRUSTÁCEOS | | | | |
| PESCADO | | | | trazas en la línea |
| MOLUSCOS | | | | |

CONTIENE GLUTEN, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA

PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, GRANOS DE SÉSAMO, CACAHUETES, SULFITOS, APIO, ALTRAMUCES, PESCADO Y MOSTAZA

7. MICROBIOLOGÍA DEL PRODUCTO

| | |
|-------------------------------|-------------|
| <i>Escherichia coli</i> | Ausencia |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Ausencia |
| <i>Mohos y levaduras</i> | < 500 ufc/g |
| <i>Salmonella</i> | Ausencia |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia |

* Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.