

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

MIX CRISPY CHOCO BALL 5

Código: 330004

1.2 Descripción

Mezcla de bolas extrusionadas de arroz y cereales bañadas con chocolate negro, blanco y de leche.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, HARINA DE ARROZ, MALTODEXTRINA, PASTA DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, HARINA DE TRIGO, LECHE DESNATADA EN POLVO, MALTA EN POLVO, MANTEQUILLA, EMULGENTE (E-322, E-476), SAL, ESPESANTE (E-414), AGENTE DE RECUBRIMIENTO (E-904) Y AROMA.

Chocolate Negro 35%: contenido de materia seca total de cacao: 47 % mínimo

Chocolate con Leche 35%: contenido de materia seca total de cacao: 33 % mínimo

Chocolate Blanco 30%: contenido de materia seca total de cacao: 30 % mínimo

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 10 kg. Europalet de 120x80.

2.3. Conservación

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

3. APLICACIÓN

Directa como decoración.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	bolita semi-crujiente	Organoléptico E02
SABOR	característico a arroz con chocolate negro, blanco y leche	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	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-1:2008

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1575 KJ/100g	376 KJ/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	5,7		+/-0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	72,0		+/-2
Azúcares	36,6		+/-2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	22,5		+/-2
Saturadas	12,9		+/-2
Monoinsaturadas	6,5		+/-0,5
Poliinsaturadas	0,8		+/-0,05
Fibra dietética (gr./100 gr.)	1,2		+/-0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,3		+/- 0,05

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA 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 Lecitina soja	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X Proteína y lactosa		
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, almendra	
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 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.