

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto

BOLA CEREAL 16 BLANCA

Código: 330303

1.2 Definición

Cereal crujiente recubierto de chocolate blanco.

1.3. Composición cualitativa

CHOCOLATE (AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, EMULGENTE (E-322, E-476) Y AROMA), CEREAL EXTRUSIONADO (HARINA DE ARROZ, HARINA DE TRIGO, MALTA EN POLVO, AZÚCAR y SAL), ESPESANTE (E-414).

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 plástico. Peso neto 6 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 semi-crujiente color blanco	Organoléptico E02
SABOR	cereal con chocolate blanco	Organoléptico E02
HUMEDAD (CEREAL)	< 6%	Estufa E06
TAMAÑO UNIDAD	16 - 18 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

