

## 1. IDENTIFICACIÓN

### 1.1 Nombre Producto

#### **MILK CRISPY CHOCO BALL 16**

Código: 330300

### 1.2 Definición

Cereal crujiente recubierto de chocolate con leche.

### 1.3. Composición cualitativa

CHOCOLATE CON LECHE 75% (AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, PASTA DE CACAO, LECHE DESNATADA EN POLVO, EMULGENTE (E-322, E-476) y AROMA), CEREAL EXTRUSIONADO 25% (HARINA DE ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MALTA, AZÚCAR y SAL), ESPESANTE (E-414).

Chocolate con leche: contenido en materia seca total de cacao 33,4% mínimo

## 2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

### 2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

### 2.2. Envases y embalaje

Box rectangular de plástico, recubierto interiormente por una bolsa plástica. Peso neto de 300 kg.

### 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 de color marrón	Organoléptico E02
SABOR	cereal con chocolate con leche	Organoléptico E02
HUMEDAD DEL 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

