

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto

BOLA CEREAL 16 CHOCO NEGRO

Código: 330302

1.2 Definición

Cereal crujiente recubierto de chocolate negro.

1.3. Composición cualitativa

CHOCOLATE (AZÚCAR, PASTA DE CACAO, MANTECA DE CACAO, MANTEQUILLA ANHIDRA, EMULGENTES (E-322, E-476), y AROMA), CEREAL (HARINA DE ARROZ, HARINA DE TRIGO, MALTA EN POLVO, AZÚCAR, SAL) y 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 polipropileno azul. Peso neto 6 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 marrón oscuro	Organoléptico E02
SABOR	característico a cereal con chocolate negro	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

