

## **1. IDENTIFICACIÓN**

### **1.1 Nombre Producto**

#### **FIDEO SUC NEGRO**

**Código:** 201001

### **1.2 Definición**

Fideo de sucedáneo de chocolate.

### **1.3. Composición cualitativa**

AZÚCAR, GRASA VEGETAL TOTALMENTE HIDROGENADA (palmiste), CACAO DESGRASADO EN POLVO, AGENTE DE RECUBRIMIENTO (E-553b), EMULGENTE (E-322) y AROMA.

## **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: 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Estuches de cartón de 1 kg en cajas de cartón de 14 estuches.

### **2.3. Conservación**

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 14-24°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**

<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>
ASPECTO	fideo de color oscuro	Organoléptico E02
SABOR	a cacao	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06

### **4.2 Especificaciones microbiológicas**

<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>
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

### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100g)	2167 KJ/100g	518 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g/100 g)	3,5		± 1
Hidratos de carbono (g/100 g)	55,0		± 2
de los cuales			
Azúcares	53,1		± 2
Lípidos (g/100 g)	30,4		± 2
de los cuales			
Saturadas	29,0		± 2
Monoinsaturadas	1,1		± 0,2
Poliinsaturadas	0,3		± 0,1
Ácidos grasos trans*	<1%		
Fibra dietética (g/100 g)	4,9		± 1
Sal (g/100 g)	0,25		± 0,05

\*porcentaje sobre la grasa

### 6. ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	CONTIENE COMO INGREDIENTE	CONTIENE COMO TRAZA	AUSENCIA
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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja		X Lecitina soja	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
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	
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 <sub>2</sub>			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.