

Producto: ALMENDRA TRES CHOCOLATES Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-952/ Fecha: FEBRERO 2024 Página n.º: 1
--	--	---

Denominación	ALMENDRA																																																																
1. Descripción	Grageas de almendra con cobertura de chocolate																																																																
2. Composición cualitativa	Cobertura de chocolate (66%) (cobertura de chocolate negro (Azúcar, pasta y manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol y aroma), cobertura de chocolate leche (azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, pasta de cacao, lactosuero (LECHE), emulgentes (lecitina de girasol, E-476) y aroma, cobertura de chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, emulgente (lecitina de girasol) y aroma, almendra (25%), azúcar, jarabe de glucosa y agentes de recubrimiento (E-414 y E-904). Cacao mínimo en chocolate negro 47%, cacao mínimo chocolate leche: 28,5%, cacao mínimo chocolate blanco: 29,7%																																																																
3. Origen	ESPAÑA																																																																
4. Libre de OMG	SI																																																																
5. Declaración de alérgenos (Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="3">CONTENIDO</th> </tr> <tr> <th>ALERGENOS</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>TRAZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos y productos a base de huevos</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pescado y productos a base de pescado</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Soja y productos a base de soja</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Leche y sus derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apio y productos derivados</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Mostaza y productos derivados</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Sésamo y productos a base de sésamo</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Altramuz y productos a base de altramuz</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Moluscos y productos a base de moluscos</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		CONTENIDO			ALERGENOS	SI	NO	TRAZA	Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)			X	Crustáceos y productos a base de crustáceos				Huevos y productos a base de huevos				Pescado y productos a base de pescado				Cacahuets y productos a base de cacahuets			X	Soja y productos a base de soja			X	Leche y sus derivados	X			Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).	X			Apio y productos derivados			X	Mostaza y productos derivados			X	Sésamo y productos a base de sésamo			X	Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg			X	Altramuz y productos a base de altramuz			X	Moluscos y productos a base de moluscos			
	CONTENIDO																																																																
ALERGENOS	SI	NO	TRAZA																																																														
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)			X																																																														
Crustáceos y productos a base de crustáceos																																																																	
Huevos y productos a base de huevos																																																																	
Pescado y productos a base de pescado																																																																	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X																																																														
Soja y productos a base de soja			X																																																														
Leche y sus derivados	X																																																																
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).	X																																																																
Apio y productos derivados			X																																																														
Mostaza y productos derivados			X																																																														
Sésamo y productos a base de sésamo			X																																																														
Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg			X																																																														
Altramuz y productos a base de altramuz			X																																																														
Moluscos y productos a base de moluscos																																																																	
6. Normativa de aplicación	<p>Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Reglamento 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica al Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>Reglamento (CE) nº 1881/2006 relativo a los contenidos máximos de aflotoxinas aplicables a los productos alimenticios . RE 165/2010 por el que modifica Reglamento (CE) nº 1881/2006</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella s.p.</td> <td>Ausencia /25g</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</td> <td>15ppb</td> </tr> </tbody> </table>		Valores Legislación	Enterobacterias	100	Escherichia coli	Ausencia /1g	Staphylococcus aureus	Ausencia /1g	Salmonella s.p.	Ausencia /25g	Hongos y levaduras	500	Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)	15ppb																																																		
	Valores Legislación																																																																
Enterobacterias	100																																																																
Escherichia coli	Ausencia /1g																																																																
Staphylococcus aureus	Ausencia /1g																																																																
Salmonella s.p.	Ausencia /25g																																																																
Hongos y levaduras	500																																																																
Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)	15ppb																																																																
7. Material de envasado	Complejo formado por una lámina de polipropileno biorientado y coextrusionado unida mediante adhesivo de base poliuretano a una lámina de polipropileno cast.																																																																
8. Fecha de consumo preferente	4 meses desde la fecha de fabricación y envasado																																																																
9. Condiciones de conservación	Mantener en lugar fresco (<20°C) y seco. Alejado de fuertes olores y focos de contaminación.																																																																
10. Condiciones de transporte	Temperatura ambiente. Sin mezclar con productos no alimenticios.																																																																
11. Valor nutricional	<p>En 100g: Valor energético en Kj y Kcal</p> <p>Energía: 550Kcal / 2291 Kj</p> <p>Grasas totales: 35 g Grasas saturadas: 17 g Hidratos de carbono totales: 47g</p> <p>Azúcares: 46g Proteínas: 8.2g Sal: 0.08 g Fibra: 6.8 g</p>																																																																