

Producto: MUESLI CHOCOLATE Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-3977/01 Fecha: FEBRERO 2024 Página n.º: 1
--	--	--

Denominación	MUESLI CRUJIENTE CON CHOCOLATE																	
1. Descripción	Muesli chocolate																	
2. Composición cualitativa	Escamas de avena , chocolate en piezas, (azúcar, cacao en polvo, mantequilla de cacao, agente de recubrimiento, (goma arábica, gomalaca) azúcar caña cruda, cereales crujientes (maíz, arroz, azúcar de caña, mezcla de harina integral (trigo, centeno, cebada), malta de cebada , cacao en polvo, sal), azúcar, aceite girasol, coco, harina de trigo , harina de centeno , avellanas tostadas, almendras , cacao en polvo, germen de trigo , miel, sal, chocolate en polvo, aroma vainilla.																	
3. Origen	U.E.																	
4. Libre de OMG	SI																	
5. Declaración de alérgenos(Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)				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																	
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			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	<table><tr><td></td><td>Valores Legislación</td></tr><tr><td><i>Enterobacterias</i></td><td>100</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td><i>Salmonella s.p.</i></td><td>Ausencia /25g</td></tr><tr><td><i>Hongos y levaduras</i></td><td>500</td></tr><tr><td><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></td><td>15ppb</td></tr></table>					Valores Legislación	<i>Enterobacterias</i>	100	<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia /1g	<i>Salmonella s.p.</i>	Ausencia /25g	<i>Hongos y levaduras</i>	500	<i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i>	15ppb
	Valores Legislación																	
<i>Enterobacterias</i>	100																	
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g																	
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia /1g																	
<i>Salmonella s.p.</i>	Ausencia /25g																	
<i>Hongos y levaduras</i>	500																	
<i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i>	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	En 100g: Valor energético en Kj.....1958 y Kcal.....467 Grasas totales:19g Grasas saturadas:6g Hidratos de carbono totales:63g Azúcares:31g Proteínas: 8g																	