



Creado:	01/04/15
Revisión:	2
Revisado:	01/04/19

Referencia:	4001	Producto:	Caracola chocolate
Unidades/Kilos:	8,5 kg	Envase:	caja de cartón con bolsa de plástico
Peso bruto* kg:	8,95kg	* Según estimación de la medida del peso de la caja y bolsa	
Peso neto kg:	8,5 kg	Medidas caja:	390x288x180

INGREDIENTES:

Harina de trigo, Grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, citrico emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E 471)), acidulante (ácido (E 330)), conservador (ácido sórbico (E 200)), aroma y colorante (β -caroteno (E 160 a i)), agua, Azúcar (sacarosa, jarabe de glucosa, fructosa y acidulante (E-330)), levadura, mejorante (**Gluten de trigo**, dextrosa, antiaglomerante (E170), emulgente (E 472e), grasa de palma, antioxidante (E 300) y enzimas (**trigo**), emulgente (Agua, mono-y digliceridos E 471), sal, **harina de trigo**, antiapelmazante E170, **harina de soja**, emulsionante E472e, masa madre deshidratada en polvo, coadyuvantes panarios E341i y E300 y amilasas. Relleno 27,8%: azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, almidón modificado, emulgente (E-322 lecitina de girasol), paste de avellana, aromas y antioxidantes (E-304i, E-306). Colorante E160

Observaciones: ninguna de nuestras materias primas incluye O.M.G.

Dimensiones (cm):

	min.	med.	max.
Longitud:		18	
Anchura:		6	
Grosor:			

Peso (gr):

	min.	med.	max.
Total:	165	170	175

Vida útil de producto:

Duración:	6 meses
Lugar indicado:	Etiqueta
Forma indicado:	dd/mm/aa

Modo de uso recomendado:

Descongelar:	10 minutos
Fermentar:	28°C 2,5 horas
Hornear:	13-15 min a 180C°

Condiciones de conservación $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Población de destino: Población en general. Excepto a personas alérgicas a las descritas en el apartado "Declaración de alérgenos".

Etiquetado: Cumpliendo con el Real Decreto 1334/1999, modificado por Real Decreto 890/2011 sobre la norma general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Con el reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Creado:	01/04/15
Revisión:	2
Revisado:	01/04/19

Criterios microbiológicos: Según Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Contenido máximo en contaminantes: Según Reglamento 1881/2006 modificado por el Reglamento 420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Ausencia de patógenos: Salmonella, Listeria, E.coli, Stafilococcus aureus.

Alérgenos:*	SI	NO
- Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
- Crustaceos y productos a base de crustaceos		X
- Huevos y productos a base de huevo		X
- Pescado y productos a base de pescado		X
- Soja y productos a base de soja	X	
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	T	
- Apio y productos derivados		X
- Mostaza y productos derivados		X
- Granos de sesamo y productos a base de granos de sesamo		X
- Altramuces y productos a base de altramuces		X
- Moluscos y productos a base de moluscos		X
- Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro. Expresado como SO2.		X
- Frutos de cascara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de australia) y sus derivados.	X	

*T = Trazas

Elaborado: Departamento de calidad



Aprobado: Gerencia



96 3 21 10 77
E-88670005