

Volcán de limón con crujiente de cho-



LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

Fecha de consumo preferente: 12 meses desde producción. La fecha de consumo preferente se indica en el etiquetado, junto con el número de lote de fabricación, según el siguiente formato: para el lote día juliano y dígitos del año ddaa y para la fecha de consumo preferente dd/mm/aa

INGREDIENTES

Chocofil praliné (azúcar, chocolate con **leche** (22%), manteca de cacao, **leche** en polvo, pasta de cacao (11,5%), emulgente: E322 (lecitina de **soja**), aroma de vainilla, **almendra** (21,7%), aceite de girasol, harina de **trigo**, **mantequilla** concentrada, margarina, **leche** en polvo desnatada, estabilizante: E420, malta de **cebada** y sal), **nata**, preparado de grasa vegetal (agua, grasas vegetales hidrogenadas (palmiste), azúcar, proteínas **lácteas**, estabilizantes: E420 y E463, emulgentes: E472b, E322 (lecitina de **soja**) y E481, sal, aromas y colorante: E160a), zumo de limón (11,22%) (zumo de limón exprimido 100% natural, antioxidante: E224), **leche** condensada (**leche**, azúcar, materia grasa 9%, extracto seco magro **lácteo** 22%), mermelada albaricoque (albaricoque (45%), azúcar, agua, estabilizantes: E440 y E410, almidón, correctores de acidez: E330, E450 y E341, conservador: E202, concentrado de vegetales (cártamo, limón, manzana), antioxidante: E300 y colorante: E160c), **leche**, mermelada de limón (agua, azúcar, jarabe glucosa, zumo y corteza de limón, estabilizador: E1442, acidulante: E330, conservadores: E202 y E211, aroma de limón y colorantes: E171, E110 y E102 "pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños"), adorno chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, suero de **leche** en polvo, **lactosa**, **mantequilla** anhidra (**leche**), emulsionante: E322 (lecitina de **soja**), aroma natural de vainilla. Cacao 39% mínimo), azúcar, gelatina en polvo y perlas crujientes de chocolate (chocolate [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de **soja**) y aroma de vainilla], cereal extrusionado [harina de arroz, harina de **trigo**, sacarosa, malta en polvo, dextrosa, sal], espesante: E414, agente de recubrimiento: E904).

Puede contener trazas huevo y sulfitos.

DATOS LOGISTICOS

ESTUCHE

Materiales utilizados:

- Bandeja automontable 9x9 de cartoncillo 400gr + plastificado brillo 2 caras.
- Caja rectangular cartón ondulado sencillo. Dimensiones estuche: 400x287x70 mm. Cada estuche contiene 12 uds del producto. EAN: 8425236400073

CAJA MASTER

Materiales utilizados:

- Caja de cartón ondulado.
- Dimensiones: 400x305x365
- Unidades por caja: 5

PALET

- Tamaño: 80 x 120
- Cajas por palet: 40 unidades
- Alturas: 5 alturas
- Cajas por altura: 8 cajas/altura
- Estuches por palet: 200 unidades
- Nº unidades por palet: 2400 unidades
- Peso palet: 230kg

VALORES NUTRICIONALES 100g

Valor energético	1375,00 kJ / 332,00 kcal
Grasas Totales	28,60 g
de las cuales saturadas	11,60 g
Hidratos de carbono	16,00 g
de los cuales azúcares	16,00 g
Proteínas	3,00 g
Sal	0,15 g

DECLARACION DE ALERGENOS

Gluten	SI
Huevo	SI*
Soja	SI
Lactosa	SI
Frutos Cáscaras	SI
Sulfitos	SI*

*Puede contener trazas.



INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Límite	Método de análisis	Laboratorio
Escherichia coli	Ausencia en 1 g.	Recuento en placa	Corp. Laber-Microal
Salmonella spp	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
Shigella	Ausencia en 30 g	PNT/09/MIC/00-a/06	
St. Aureus	Ausencia en 0.1 g	Recuento en placa	
Mohos y Levaduras	< 500 ufc/g.	Recuento en placa	
Listeria m.	Ausencia 25 g	PNT09/MIC/00-a/07	

Clasificación del producto: Pastelería, bollería confitería y repostería. El Real Decreto 2419/1978, de 19 de Mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería- pastelería, bollería y repostería, se encuentra **DEROGADO**, pero nosotros lo usamos como referencia para el mayor control de nuestros productos.

En la fecha de revisión de la presente ficha técnica solo es aplicable el Reglamento 1441/2007 sobre criterios microbiológicos que modifica el Reglamento 2073/2005 de la CE.

CODIGO: FTEC 40.007

REVISION: 03

ENTRADA EN VIGOR: 10/2014

Nº RGSA: ES 20.34411/C