

Ficha técnica FERRERO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	FE - FERRERO
Descripción:	Base de muffino rellena de mix de nata y crocant de chocolate y avellanas, decorada con crema de leche y avellanas y ondas de chocolate.
Normativas Legales:	R.D. 496/2010 Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Reglamento: 852/2004 Parlamento Europeo relativo a la higiene de productos de alimentación.

INGREDIENTES



Agua, Aceite almendra, Aceite de girasol, Aceite Vegetal, Aceite vegetal hidrogenado, Aceite vegetal palma hidrogenado, Almendra, Almidón modificado, Aroma, Aroma avellana, Avellana, Azúcar, Cacao en polvo, Carbonato Ácido de Sodio E500ii, Carboximetilcelulosa de sodio E466, Carragenanos E407, Cebada, Cera vegetal, Citratos de Sodio E331, Difosfato Disódico E450i, Estearoil-2-Lactilato Sódico E481, Ésteres Lácticos de los Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E472b, Ésteres Poliglicéridos de los Ácidos Grasos E475, Gluconato Sódico E576, Glucosa, Goma Garrofín (Algarrobo) E410, Goma Guar E412, Grasa de palma, Grasa vegetal hidrogenada, Grasa vegetal no hidrógena, Harina de trigo, Lactosuero, Leche desnatada en polvo, Leche en polvo, Lecitina de girasol, Lecitina de soja E322, mantequilla, Mazada, Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E471, Monoestearato Polioxietilenado (Polisorbato 60) E435, Nata, Polvo de cacao desgrasado, Proteínas de la leche, Sal, Sorbitol E420, Suero de leche en polvo, Triestearato de Sorbitán E492

ALÉRGENOS



Gluten, soja y derivados, derivados de la leche incluida la lactosa, frutos secos de cascara y derivados

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda
 Textura: Cremosa
 Exterior: Crema de avellanas y chocolate

VALORES NUTRICIONALES

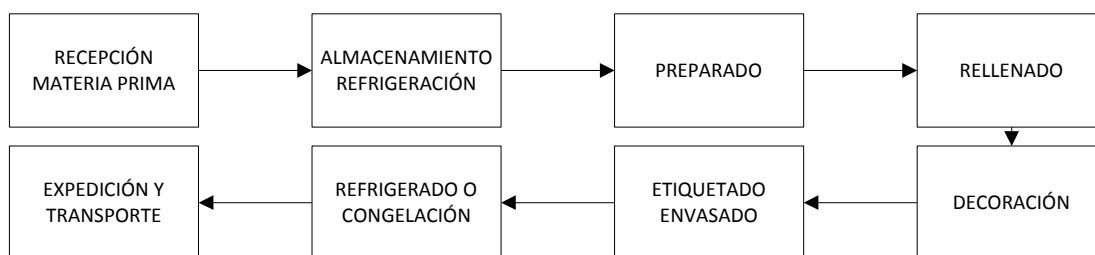
Valor Energético	491,87 KCal / 2057,98 KJ	Hidratos de carbono	60,84 g
Grasas	25,23 g	<i>de los cuales azúcares</i>	25,31 g
<i>de las cuales saturadas</i>	13,25 g	Proteínas	5,57 g
		Sales	0,09 g

DECLARACIÓN OMG

Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados.

Análisis realizados según el R.D. 3484/2000, B.O.E. 12/01/2001, Reglamento CE 2073/2005 D.O.U.E. 07/12/2007

PRODUCCIÓN - DIAGRAMA DE FLUJO



ENVASE		PALETIZADO		CONSERVACIÓN	
Tipo de Envase:	Caja de cartón alimentario y	Unidad / caja:	1	Transporte:	Furgón isotérmico
Unidades:	1	cajas base:	6	Almacenamiento:	Producto refrigerado 30 días
Peso neto:	1000	cajas / palet:	162	Consumo preferente:	30 días entre 0°C y +8°C
Codigo EAN:	8437010303975				

CONSUMO

Diabéticos:	N	Celíacos:	N	Intolerante lactosa:	N
-------------	---	-----------	---	----------------------	---

**BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS
EN LA LISTA DE INGREDIENTES**

ALÉRGENO	CONTIENE	INGREDIENTE	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus</i>	Sí	cebada, Harina de trigo	No
Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas,</i>	No		No
Huevos y productos a base de huevo: <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de</i>	No		Sí
Pescado y productos a base de pescado: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado ...</i>	No		No
Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de</i>	No		No
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...</i>	Sí	Lecitina de soja E322	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos,</i>	Sí	nata, Estearoil-2-Lactilato Sódico E481, Ésteres Lácticos de los	No
Frutos de cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales</i>	Sí	Almendra, aceite almendra, Avellana	No
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, sal de apio, especies</i>	No		No
Mostaza y productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	No		No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite,</i>	No		No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores	No		No
Altramuces y productos a base de altramuces.	No		No
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpos, calamares, sepias ...</i>	No		No

(1) Para llenar el cuadro anterior, se ha tenido en cuenta la redacción completa del Anexo II. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones

DPTO. CALIDAD

DPTO. GERENCIA

Nº Revisión: 2

Fecha Revisión: 30/01/2017

CIF:

B-61875589

Razón Social: PASTELERÍA ARPA, S.L.

Dirección: C/ Juli Galve i Brusson, 10

Teléfono: 93 383 28 75

RGSEAA: 20.34013/B

RSIPAC: 20.09073/CAT