



Ficha técnica de producto

1. Declaración de ingredientes

Azúcar, agua y cacao en polvo desgrasado (15%)

2. Tabla nutricional (por 100g)

Energía: 304 kcal / 1.291 kj

Grasas: 1,4g

De las cuales

Saturadas: 0,9g

Monoinsaturadas: 0g

Poliinsaturadas: 0g

Colesterol: 0mg

Hidratos de carbono: 70,2g

De los cuales

Azúcares: 68,7g

Polialcoholes: 0g

Almidón: 0g

Proteínas: 2,7g

Sal: 0g

Fibra alimenticia: 0g

3. Tabla de alérgenos

Valor	Trazas	
No	No	Leche y sus derivados, incluida la Lactosa
No	No	Huevo y productos a base de huevo
No	No	Cereales que contengan Gluten (y/o sus variedades híbridas)
No	No	Cacahuets y productos a base de cacahuets
No	No	Frutos de cáscara
No	No	Crustáceos y productos a base de crustáceos
No	No	Pescado y productos a base de pescado
No	No	Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados
No	No	Soja y productos a base de soja
No	No	Apio y productos derivados
No	No	Mostaza y productos derivados
No	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
No	No	Altramuz y sus derivados
No	No	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂



4. Declaración de alérgenos

El producto no tiene ningún tipo de alérgeno.

5. Datos logísticos

Peso por unidad: 370g

Unidades por caja: 10 ud

Dimensiones (mm): 215x140x151

Peso por caja: 4 kg

6. Características microbiológicas

Este producto cumple con los límites fijados por la reglamentación técnica-sanitaria vigente sobre:

Aerobios mesófilos: <10 u.f.c./g

Mohos y levaduras: Ausencia/g

Enterobacterias: Ausencia/g

E. Coli: Ausencia/g

Salmonella: Ausencia/g

7. Modificaciones

Este producto ha sido modificado:

Químicamente: no

Enzimáticamente: no

Físicamente: no

Genéticamente: no

Irradiado: no

8. Contaminantes y pesticidas

Este producto cumple con todos los límites fijados por la reglamentación técnica sanitaria vigente sobre:

Micotoxinas, metales pesado, dioxinas y PCB's, hidrocarburos aromáticos policíclicos y residuos pesticidas.

9. Proceso productivo

Selección de ingredientes – cocción – atemperación – envasado- control de calidad

10. Higiene

Aplicación del sistema de seguridad alimentaria APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico)

11. Modo de empleo

El producto se vierte directamente en leche, tostadas, bizcocho, churros, helado, yogurt, bollería, etc.