

## Ref: ALU10001 RELLENO CRUJIENTE DE CHOCO BLANCO y AVELLANA

### Descripción:

Preparado de avellana y crujiente de arroz extrudido

### Ingredientes:

Crema de AVELLANA (azúcar, aceites vegetales (colza), LACTOSA, AVELLANA (6%), suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulsionante (lecitina de girasol), aroma), preparado de arroz (harina de arroz (23%), azúcar, extracto de malta de cebada (GLUTEN), sal).

### Etiquetado:

Nombre y dirección del fabricante y/o distribuidor; Designación de venta; Ingredientes; Alergéneos; Fecha de caducidad ("Consumir preferentemente antes del fin de..."); Condiciones de conservación; Método de Utilización; Número de lote; Referencia del producto; Peso neto. Contiene leche y/o sus derivados (incluida la lactosa), gluten y frutos de cáscara y/o productos derivados.

### Características

#### Organolépticas

<b>Color</b>	Amarillento	<b>Textura</b>	Cremosa con trozos
<b>Sabor</b>	Chocolate		

#### Físico Químicas

Brix	min:	max:
PH	min:	max:
Cuerpos extraños exógenos	Deberá tender a cero	
Cuerpos extraños endógenos	<N.A.	

#### Microbiológicas

Microrganismos a 30 °C	< 10 <sup>3</sup>	Ufc/g
Coliforms a 30 °C	< 10 <sup>2</sup>	Ufc/g
Mohos e Levaduras	< 5x10 <sup>2</sup>	Ufc/g
<i>E. Coli b-glucuronidase positiva</i>	< 10 <sup>1</sup>	Ufc/g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausencia en 25g	Reg. (CE) n.º 2073/2005

#### OGM'S

Este producto no contiene ingredientes que necesiten de etiquetado de acuerdo con Reglamento (CE) n.º 1829/2003 y Reglamento (CE) n.º 1830/2003.

### Condiciones de conservación:

Conservar en lugar fresco, seco y evitando su exposición directa al sol.

Después de la abertura se aconseja la conservación a temperatura de refrigeración

### Instrucciones de utilización de producto:

Producto destinado a rellenos y recubrimientos.

Aplicar la cantidad suficiente para el final deseado.

Este producto puede ser consumido por el público en general, exceptuando personas alérgicas a cualquier una de las sustancias señaladas (+) o (?) en la tabla de alérgenos de este documento.

### Tipo e materiales de embalaje utilizados:

Cubo de plástico polipropileno  
Tapa apropiada de polipropileno  
Película membrana con barrera de protección

### Envasado:

Envase caliente por dosificadora automática.

Peso neto 3,50 kg

### Fecha caducidad:

12 Meses

### Alergéneos:

Altramucos y productos a base de altramucos	-
Apio y productos derivados	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Cereales que contengan gluten	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Dióxido de azufre y sulfitos	?
Frutos de cáscara	+
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Huevos y productos a base de huevo	?
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+
Moluscos y productos a base de moluscos	-
Mostaza y productos derivados	-
Pescado y productos a base de pescado	-
Soja y productos a base de soja	?

(+) Si (-) No (?) Puede contener trazas

### Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	2151 kJ / 513 kcal
Grasas	23 g
de las cuales saturadas	2,7 g
Hidratos de carbono	73 g
de los cuales azúcares	52 g
Proteínas	4,2 g
Sal	0,19 g

Calculo con base en la formulación del producto y en la información proporcionada por el proveedor de las materias primas. Debido a la naturaleza de estos productos, su composición nutricional puede variar, por consiguiente, estos datos apenas representan valores medio Típicos.

### Información Logística

Pallet	Envase Primario (EP)
Dimensiones (L*P*A) 1200*1000*1304 mm	Dimensiones (L*P*A) 194*194*138 mm
Peso Líquido 840 kg	
Peso Bruto Estimado 889 kg	
Nº Envases en la base 30	
Nº Envases en altura 8	

El transporte puede ser realizado a temperatura ambiente, siempre evitando su exposición directa al sol.

### Observaciones

Con el fin de alargar el tiempo de estabilidad después de la abertura del cubo, se aconseja la conservación a temperatura de refrigeración y la aplicación de las normas de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria. Para uso industrial y canal HORECA.

Según las características naturales de las materias primas, puede haber ligeras diferencias entre los lotes.

