



ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CREMA CRUNCH BOMBONUT

Código de producto	0420094 (114002)
Descripción del producto	Crema sabor chocolate con avellanas con granos de sésamo garrapiñado ideal para coberturas y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional.
Ingredientes	Azúcar, aceites vegetales (colza, palma), sésamo (10%), polvo de cacao desgrasado, suero de leche en polvo, lactosa , grasa vegetal (palma), pasta de avellana , emulgente (lecitina de girasol) y aromas. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, soja y sus derivados y cacahuetes y sus derivados, huevo y sus derivados y sulfitos.
Formato de venta	3 kg
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.
Información Sensorial	
Color	Marrón oscuro
Olor	Chocolate con avellanas
Sabor	Chocolate con avellanas
Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos	<5.000 CFU/g
Mohos	< 100 CFU/g
Levaduras	< 100 CFU/g
Salmonella	Ausencia/25g
Coliformes totales	<10 CFU/g
Enterobacterias	<10 CFU/g

Información Nutricional (Por 10 0 g)	
Valor energético	2.304 kJ -552 Kcal
Grasas	33,0 g
de las cuales saturadas	3,6 g
Hidratos de carbono	58,2 g
de los cuales azúcares	32,3 g
Fibra alimentaria	3,0 g
Proteínas	4,1 g
Sal	0,9 g

Código	0420096	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mari Carmen Martinez	Reemplaza:		Página:	2 de 3



Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan gluten ² y productos derivados.		X	Frutos de cáscara y productos derivados.	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	Apio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos ⁴		X
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche ³ y sus derivados	X		Moluscos y productos a base de moluscos.		X
² gluten, a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas ³ incluida la lactosa.	⁴ en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total				
Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, soja y sus derivados y cacahuets y sus derivados, huevo y sus derivados y sulfitos.					
Envasado	Cubo blanco de plástico PP de 3kg con asa y tapa, termosellado. Caja con dos unidades.				
Consumir preferentemente antes del fin de	18 meses desde su fecha de fabricación.				
Lote (10 dígitos)	0123456789: Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.				
Fabricado por	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050				
Condiciones de almacenamiento					
Mantener el producto entre 18/22 °C en lugar seco. A temperaturas superiores puede aparecer aceite en superficie, agitar antes de usar. A temperaturas inferiores se puede endurecer el producto, calentar al baño maría. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto.					

Código	0420096	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mari Carmen Martinez	Remplaza:		Página:	2 de 3



Información General

Este producto va dirigido a los procesos de alimentación y cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente. La compañía no se hace responsable del uso indebido o del uso a fines distintos para los fabricados que el comprador o cualquier tercero pueda realizar con él.

Información Adicional

Declaración GMO: Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no- GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.

Radiación ionizante No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Código	0420096	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mari Carmen Martinez	Reemplaza:		Página:	2 de 3