



ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CREMA CRUNCH CHOCOBONEY

Código de producto	0420092 (114000)
Descripción del producto	Crema sabor chocolate con avellanas con trozos de galleta corte ideal para coberturas y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional.
Ingredientes	Azúcar, aceites vegetales (colza, palma), polvo de cacao desgrasado, suero de leche en polvo, lactosa , grasa vegetal (palma), pasta de avellana , emulgente (lecitina de girasol) y aromas, trozos de galleta (7%) (harina de trigo , emulgente (lecitina de soja), gasificante (bicarbonato sódico y amónico) y sal). Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, huevo y sus derivados, cacahuete y sus derivados y sulfitos.
Formato de venta	3 kg / 1 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 100 g)	
Valor energético	2.267 kJ - 543 kcal
Grasas	31,3 g
de las cuales saturadas	2,9 g
Hidratos de carbono	60,5 g
de los cuales azúcares	31,5 g
Fibra alimentaria	2,6 g
Proteínas	3,5 g
Sal	0,9 g

Código	0420092	Fecha en vigor:	07/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	M ^a Angeles Rubio	Remplaza:		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, huevo y sus derivados, cacahuete y sus derivados y sulfitos y sus derivados.					
Invasado			Cubo blanco de plástico PP de 3kg con asa y tapa, termosellado. Caja con dos unidades. Tarro blanco de plástico PET de 1 kg con tapa de rosca. Caja con 6 unidades.		
Consumo 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					
Almacenar el producto a temperatura entre 18- 22°C. 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	0420092	Fecha en vigor:	07/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	M ^a Angeles Rubio	Reemplaza:		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	0420092	Fecha en vigor:	07/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	M ^a Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	2 de 3