

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CREMA CRUNCH CHOCOKIN

| | |
|--|--|
| Código de producto | 114003 |
| Descripción del producto | Salsa sabor chocolate con leche y avellanas con trozos de galleta corte ideal para coberturas y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional. |
| Ingredientes | Chocolate y crema de leche (Azúcar, aceite vegetal: girasol, suero en polvo leche , pasta de avellanas (1%), aceite vegetal: palma, cacao en polvo desgrasado, lactosa , emulgente: lecitina de girasol, aroma), Trozos de galleta (7%) (harina de trigo , emulsionante: lecitina de soja , gasificante: bicarbonato de sodio, sal, acidulante: ácido cítrico, colorante: E-150a, edulcorante: sucralosa). Y aroma. |
| Formato de venta | 3 kg / 6 kg |
| Dosis Recomendada | No requiere instrucción especial alguna. |
| Información Sensorial | |
| Color | Marrón claro |
| Olor | Chocolate con avellanas |
| Sabor | Chocolate con avellanas |
| Información Nutricional (Por 100 g) | |
| Valor energético | 2.248 kJ 537 kcal |
| Grasas | 29,2 g |
| de las cuales saturadas | 3,7 g |
| Hidratos de carbono | 66,5 g |
| de los cuales azúcares | 60,4 g |
| Fibra alimentaria | 1,6 g |
| Proteínas | 1,1 g |
| Sal | 0,1 g |

| | | | | | |
|--------------|----------------|-----------------|------------|-----------|--------|
| Código | 114003 | Fecha en vigor: | 22/09/2020 | Revisión: | 0.02 |
| Aprobado por | Antonio Bernal | Reemplaza: | 27/07/2020 | Página: | 1 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 | | |
| Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de soja y sus derivados, cacahuete y sus derivados. | | | | | |
| Envasado | 22300 Cubo blanco de plástico PP de 3kg con asa y tapa, termosellado envasado en atmósfera protectora. Caja con dos unidades. 22302 Cubo blanco de plástico PPC de 6kg con asa y tapa, termosellado envasado en atmósfera protectora. Caja con dos unidades. | | | | |
| Consumo preferente | Consumo preferente 18 meses desde su fecha de fabricación. | | | | |
| 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. | | | | | |
| Información General | | | | | |
| Este producto cumple con los requisitos de la legislación vigente en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente. | | | | | |
| 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 | | | | | |
| Código | 114003 | Fecha en vigor: | 22/09/2020 | Revisión: | 0.02 |
| Aprobado por | Antonio Bernal | Reemplaza: | 27/07/2020 | Página: | 2 de 3 |



se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Nuestro servicio técnico ésta a su disposición para cualquier información complementaria.

| | | | | | |
|--------------|----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|
| Código | 114003 | Fecha en vigor: | 22/09/2020 | Revisión: | 0.02 |
| Aprobado por | Antonio Bernal | Reemplaza: | 27/07/2020 | Página: | 3 de 3 |