



FICHA TECNICA Caña de crema al cacao

1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial.

Producto de pastelería y repostería.

2. Marca comercial

Alba

3. Formato

Envase metalizado de polipropileno

4. Ingredientes

Crema sabor vainilla (37%) [jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado de maíz, acidulantes: ácido cítrico y E-270, colorantes: carbonato de calcio y carotenos, humectante: glicerina, estabilizantes: E-460, E-466 y goma xantana, aromas, conservador: E-202 y sal], cobertura especial con grasa vegetal (24%) [azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste) en proporción variable, cacao desgrasado en polvo (16%)(*), emulgente: lecitina de **SOJA** y aroma], harina de **TRIGO**, grasa vegetal de palma, azúcar, aceites vegetales (girasol, soja) en proporción variable, sal, aromas y colorante: carotenos.(*). % expresado respecto de la cobertura.

Puede contener: **FRUTOS DE CASCARA, HUEVOS, LECHE, SESAMO Y/O PRODUCTOS DERIVADOS.**

Producto libre de organismos modificados genéticamente

5. Información nutricional

	Por	
	100g	
Valor energético	1783	kJ
	426	kcal
Grasas	21	g
de las cuales saturadas	14	g
Hidratos de carbono	54	g
de los cuales azúcares	32	g
Fibra alimentaria	3.5	g
Proteínas	3.5	g
Sal	0.41	g

6. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.



FICHA TECNICA Caña de crema al cacao

Page : 2 de 3

Fecha: 25/01/2017

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

7. Modo de empleo. Advertencias por mal uso PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

8. Población destino del producto.

NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS. Las personas alérgicas deben consultar el etiquetado antes del consumo.

9. Periodo de caducidad. Principio de vida.

Según Estudio de Envejecimiento de Productos Terminados: 77 DÍAS DE DURACIÓN MÍNIMA, envase cerrado. Ej.: 25.06.11 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

10. Lote

1º.- L

2º.- Guión

3º.- El nº correspondiente al día de producción con dos cifras

4º.- La letra correspondiente al mes de producción

5º.- Espacio

6º.- Número de envasadora o autoclave con dos cifras

7º.- Hora de producción con cuatro cifras o iniciales encargado

11. Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.



FICHA TECNICA Caña de crema al cacao

12. Parámetros de calidad.

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
FISICOS			
Peso neto	g	95	
QUIMICOS			
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Zearalenona	µg/kg		50
DON	µg/kg		500
Ocratoxina A	µg/kg		3
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
MICROBIOLÓGICOS			
E.Coli	ufc/g		Ausencia
Staphylococcus aureus	ufc/g		Ausencia
Salmonella	ufc/25g		Ausencia
SENSORIALES			
Aspecto, textura, color, sabor, olor agradable y característico del producto. Ausencia de olor y sabores extraños Ausencia de cuerpos extraños			



FICHA TECNICA Caña de crema al cacao

Page : 4 de 3

Fecha: 25/01/2017

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

13. Declaración de alérgenos.

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	
Cereales con gluten	X		X		Harina de trigo
Leche y derivados		X	X		
Cacahuetes		X		X	
Soja	X		X		Lecitina de soja
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X	X		
Pescado		X		X	
Huevo		X	X		
Crustáceo		X		X	
Moluscos		X		X	
Altramuces		X		X	
Sulfitos		x		X	