



**FICHA TECNICA CORNY BIG CHOCOLATE PLATANO HERO**



<b>1. PRODUCTO</b>	CORNÝ BIG CHOCOLATE -BANANA		
<b>2. MARCA</b>	HERO	<b>3. PESO</b>	24 X 50g=1200g
<b>4. DESCRIPCION DEL ENVASE</b>	Caja de 24 barras individuales de 50g envueltas en un complejo aluminico		
<b>5. DESCRIPCION DEL EMBALAJE</b>	Producto agrupado en cajas expositoras de 24 unidades de 50g Palet europeo 80 x 120. Contiene 242 cajas por palet		
<b>6. COMPOSICION CUALITATIVA, INGREDIENTES</b>	Chocolate con leche (20%) (azúcar , pasta de cacao, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, grasa de leche, emulgente (lecitina de girasol)), harina (trigo, arroz, maíz), copos de cereales tostados 16% (avena, trigo, cebada), jarabe de glucosa-fructosa, jarabe de glucosa, azúcar moreno, trozos de plátano seco 5%, grasa de coco, azúcar, leche entera condensada azucarada, copos de maíz, (maíz, azúcar, sal, cebada malteada), almendras tostadas picadas, miel, cebada malteada, sal, jarabe de azúcar caramelizado, emulgente: lecitina de girasol, saborizante. Puede contener trazas de avellanas y cacahuetes		
<b>7. CARACTERISTICAS FISICO- QUIMICAS</b>	<b>Contenido en agua</b>	Max.9,0 %	<b>8. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>
			Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
<b>9. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS, NUTRICIONALES</b>	<b>Color/ Aspecto</b>	Barrita de cereal, larga, rectangular, color amarillo- marrón, no homogéneo, base cubierta de chocolate con leche	<b>Valor energético /100g</b> 1804 KJ 429 Kcal
	<b>Olor/ Sabor</b>	característico del chocolate y el plátano	<b>Proteínas /100g</b> 6,1 g
	<b>Consistencia</b>	Blanda	<b>Hidratos de carbono /100g</b> 65,8 g
			<b>Grasas/100g</b> 15,0 g
<b>10. PROCESO DE ELABORACION</b>	Recepción de materias primas, mezcla, estirado, enfriamiento, corte, embalado, paletización, cuarentena, almacenamiento y expedición		
<b>11. FECHA DE CADUCIDAD</b>	La fecha de consumo preferente corresponde a 15 meses a partir de la fecha de fabricación		
<b>12. IDENTIFICACION DE LOTES</b>	En la barrita y en la caja, se marca con tinta la fecha de consumo preferente con 8 dígitos		
<b>13. CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC</b>	Se realizan controles de materias primas, procesos y productos con el fin de garantizar la calidad de los productos de acuerdo a los exigentes criterios establecidos. De igual forma, se encuentra establecido un Sistema APPCC de acuerdo con lo establecido, entre otros, en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios con el fin de garantizar todos los aspectos relacionados con la Higiene (seguridad y salubridad) de los productos		
<b>14. MODO DE CONSERVACION</b>	Mantener apartado del calor y conservar en un lugar seco y fresco		