

FERRERO

SOREMARTEC S.A.

FINDEL BUSINESS CENTER COMPLEXE B, RUE DE TRÈVES, L-2632 FINDEL, Luxembourg
TEL.: (352) 34 97 11-1 FAX: (352) 34 94 11 - R.C. LUXEMBURGO: B 176980



Kinder Bueno

CODIGO SIC: 77S11520.

FICHA DE PRODUCTO, VERSIÓN 1, VÁLIDO DESDE EL 21/09/2016

ELABORADA POR: DQG Food Safety

Monica Battistel

APROBADA POR: Director de Calidad del Grupo.

Salvatore Ranchetti

NOMBRE DEL PRODUCTO: Kinder Bueno.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: barritas con relleno cremoso de leche y avellanas recubiertas de chocolate con leche.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:

ALBA: Ferrero Industriale S.R.L. - Piazzale Pietro Ferrero 1 - 12051 Alba (CN), ITALY;
BELSK: Ferrero Polska SP. z.o. O. – Ul. Szkolna 6 05-622 BELSK DUZY K/GROJCA –POLAND;
S ANGELO: Ferrero S.p.A. - Località Porrara - 83054 Sant'Angelo dei Lombardi (AV);
VILLERS Ferrero France S.A. Factory, Rue Pietro Ferrero 1, 76360 Villers-Escalles, France.

INGREDIENTES: chocolate con **leche** 31,5% (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** desnatada en polvo, **mantequilla** concentrada, emulgentes: lecitinas (**soja**), vainillina), azúcar, grasa vegetal (palma), harina de **trigo**, **avellanas** (10,8%), **leche** desnatada en polvo, **leche** entera en polvo, chocolate extra negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgentes: lecitinas (**soja**), vainillina), cacao desgrasado, emulgentes: lecitinas (**soja**), gasificantes: carbonato ácido de sodio, carbonato amónico; sal, vainillina.

DESTINO DEL PRODUCTO: consumo humano.

ADITIVOS: emulgentes: lecitinas (soja y/o girasol), gasificantes: carbonato ácido de sodio, carbonato amónico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| | Por cada 100 g | Por porción (21,5 g) | RI por porción | Unidad |
|-----------------------------------|----------------|----------------------|----------------|-------------|
| Valor energético | 2384 | 510 | 6 | kJ |
| Valor energético | 572 | 122 | | Kcal |
| Total de grasas: | 37,7 | 8 | 11 | g |
| -de las cuales saturadas | 17,3 | 3,7 | 19 | g |
| Total hidratos de carbono: | 49,5 | 10,6 | 4 | g |
| -de los cuales azúcares | 41,2 | 8,9 | 10 | g |
| Proteínas | 8,6 | 1,8 | 4 | g |
| Sal | 0,272 | 0,058 | 1 | g |

| | Sí | No | |
|---|----|----|---------------------------|
| USO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM): | | x | ej. Reg. Ce n.º 1829/2003 |

| N.º | ALÉRGENOS: | Contenidos en el | | Ingredientes |
|-----|--|------------------|----|--|
| | | Sí | No | |
| 1 | proteína de leche | x | | Leche desnatada en polvo, mantequilla concentrada, leche |
| 2 | Lactosa | x | | Leche desnatada en polvo, mantequilla concentrada, leche |
| 3 | huevos | | x | |
| 4 | Proteína de soja | | x | |
| 5 | Lecitina de soja | x | | Lecitina de soja |
| 6 | Gluten | x | | Harina de trigo |
| 7 | Trigo | x | | Harina de trigo |
| 8 | Trigo sarraceno | | x | |
| 9 | Cebada | | x | |
| 10 | avena | | x | |
| 11 | deletreado | | x | |
| 12 | Kamut | | x | |
| 13 | Rye | | x | |
| 14 | Carne (pollo, cerdo, carne de res) | | x | |
| 15 | peces | | x | |
| 16 | Crustáceos | | x | |
| 17 | Más | | x | |
| 18 | Cacao | x | | Pasta de cacao, manteca de cacao, |
| 19 | levaduras | | x | |
| 20 | legumbres | | x | |
| 21 | nueces (Juglans regia, nuez - negro, nuez - japonesa, nuez - castaña, nuez - | | x | |
| 22 | Aceite de nueces | | x | |
| 23 | avellanas (Corylus avellana) | x | | Avellanas |
| 24 | Almendras (Amigdalus communis L.) | | x | |
| 25 | pistachos (Pistacia Vera) | | x | |
| 26 | anacardos (Anacardium occidentale) | | x | |
| 27 | Otros frutos secos (nueces de pacana, nueces de Brasil, nueces de | | x | |
| 28 | Otras nueces de árbol (Haya, Castaño, Chinquapin, Coco, Ginko, Hickory, | | x | |
| 29 | cacahuetes | | x | |
| 30 | Aceite de maní | | x | |
| 31 | Sésamo | | x | |
| 32 | Aceite de sésamo | | x | |
| 33 | Semillas de girasol y sus productos | x | | |
| 34 | glutamato | | x | |
| 35 | Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm | | x | |
| 36 | Ácido benzoico y PHB (E210 - E219) | | x | |
| 37 | AZO Colorings | | x | |
| 38 | Tartrazina (E102) | | x | |
| 39 | Canela | | x | |
| 40 | Vanillin | x | | Vainillina |
| 41 | Cilantro | | x | |
| 42 | Perejil | | x | |
| 43 | Umbrellifera | | x | |
| 44 | Apio | | x | |
| 45 | Lupin | | x | |
| 46 | glutamato | | x | |
| 47 | Gelatina (Carne de res, cerdo, pollo) | | x | |
| 48 | Gelatina de pescado | | x | |
| 49 | mostaza | | x | |
| 50 | naranjas | | x | |
| 51 | Kiwis | | x | |
| 52 | Mango y productos derivados | | x | |
| 53 | melocotones | | x | |
| 54 | manzanas | | x | |
| 55 | hongos | | x | |
| 56 | ñames (Discorea Spp) | | x | |
| 57 | tomates | | x | |
| 58 | Miel | | x | |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:**Apariencia:** textura suave con característica decoración brillante.**Color:** característico de la materia prima utilizada, limpio, uniforme.**Consistencia:** suave crema disuelta, barquillo crujiente.**Olor:** típico de este tipo de productos.**Sabor:** típico de este tipo de productos.**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| | Valor indicativo | Unidad | Método |
|-------------------------|------------------|----------|-----------------|
| Recuento total en placa | <10000 | ufc/g | ISO 4833-1 |
| Levaduras | <30 | ufc/g | AFNOR-NF V08-59 |
| Mohos | <30 | ufc/g | AFNOR-NF V08-59 |
| Enterobacteriáceas | <10 | ufc/g | ISO 21528-2 |
| E.coli | <10 | ufc/g | ISO 16649-2 |
| Salmonela | ausente | ufc/250g | ISO 6579 |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: el producto debe almacenarse en un lugar seco (máx. 65 % HR) y fresco (14-18 °C). Asimismo, el**CONDICIONES DE TRANSPORTE:** 12-16 °C máx.; 65 % HR.**CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES:****> ISO:**

| | |
|------------------|-----------------------------|
| ALBA: | ISO 9001: aprobado por SGS. |
| BELSK: | ISO 9001: aprobado por SGS. |
| S ANGELO: | ISO 9001: aprobado por SGS. |
| VILLERS: | ISO 9001: aprobado por SGS. |

| | |
|------------------|---|
| ALBA: | ISO 14001: aprobado por Bureau Veritas. |
| BELSK: | ISO 14001: aprobado por Bureau Veritas. |
| S ANGELO: | ISO 14001: aprobado por Bureau Veritas. |
| VILLERS: | ISO 14001: aprobado por Bureau Veritas. |

>FSSC :

| | |
|------------------|------------------------------|
| ALBA: | FSSC 22000 aprobado por SGS. |
| BELSK: | FSSC 22000 aprobado por SGS. |
| S ANGELO: | FSSC 22000 aprobado por SGS. |
| VILLERS: | FSSC 22000 aprobado por SGS. |

>IFS :

| | |
|------------------|---------------------------------|
| ALBA: | no certificado |
| BELSK: | IFS version 6 aprobado por SGS. |
| S ANGELO: | no certificado |
| VILLERS: | no certificado |

>RSPO :

| | |
|------------------|------------------------------|
| ALBA: | aprobado por Bureau Veritas. |
| BELSK: | aprobado por Bureau Veritas. |
| S ANGELO: | aprobado por Bureau Veritas. |
| VILLERS: | aprobado por Bureau Veritas. |

>INFORMACION ETICA :

| | |
|-------------------------------|-----|
| Certificación Kosher : | |
| ALBA: | Si. |
| BELSK: | Si. |
| S ANGELO: | Si. |
| VILLERS: | Si. |

Certificación Halal :

| | |
|------------------|-----|
| ALBA: | Si. |
| BELSK: | Si. |
| S ANGELO: | Si. |
| VILLERS: | Si. |

Apto para vegetarianos ovolácteos:

| | |
|------------------|-----|
| ALBA: | Si. |
| BELSK: | Si. |
| S ANGELO: | Si. |
| VILLERS: | Si. |

Apto para veganos:

| | |
|------------------|-----|
| ALBA: | No. |
| BELSK: | No. |
| S ANGELO: | No. |
| VILLERS: | No. |

El presente documento es una traducción del documento original en inglés realizada por personal externo a FERRERO IBÉRICA con fines meramente informativos. En caso de divergencias entre el documento original y la presente traducción prevalece a todos los efectos el documento original en lengua inglesa certificado por la fábrica del Grupo Ferrero.