

FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES

FERRERO

CODIGO SIC: 77S21595.



NOMBRE DEL PRODUCTO: Nutella B-ready

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Crujiente galleta rellena de crema para untar de avellanas y cacao NUTELLA con trocitos de galleta (2%).

PLANTAS DE PRODUCCIÓN: BELSK: Ferrero Polska SP. z.o. O. – Ul. Szkolna 6 05-622 BELSK DUZY K/GROJCA –POLAND;

ALBA: Ferrero Industriale Italia S.R.L. Piazzale Pietro Ferrero 1 - 12051 Alba (CN).

INGREDIENTES:

avellanas-cacao extendidas 81,6% (azúcar, grasa vegetal (palma), avellanas 13%, leche desnatada en polvo 8,7%, cacao reducido en grasa 7,4%, emulsionantes: lecitinas (soja / girasol), vainillina), harina de trigo, levadura para productos de panadería, extracto de malta de cebada, sal, leche desnatada en polvo, emulsionantes: lecitina (soja / girasol), proteínas de trigo, proteínas de la leche.

DESTINO DEL PRODUCTO: consumo humano.

ADITIVOS: emulgentes: lecitinas (soja).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por cada 100 g	Por porción (22 g)	RI por porción	Unidad
Valor energético	2177	479	6	kJ
Valor energético	521	115	6	kcal
Total de grasas:	27	5,9	8	g
de las cuales saturadas:	9,5	2,1	11	g
Total hidratos de carbono:	60,7	13,4	5	g
de los cuales azúcares:	47,1	10,4	12	g
Proteínas	7,2	1,6	3	g
Sal	0,559	0,123	2	g

USO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM):		Sí	No	
			X	ej. Reg. CE n.º 1829/2003
ALÉRGENOS:		Contenidos en el producto		Ingredientes
N.º		Sí	No	
1	proteína de leche	X		leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, mantequilla anhidra
2	Lactosa	X		leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, mantequilla anhidra
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		extracto de cebada
10	avena		X	
11	deletreado		X	
12	Kamut		X	
13	Cebnteno		X	
14	Carne (pollo, cerdo, carne de res)		X	
15	Pescados		X	
16	Crustáceos		X	
17	Maíz		X	
18	Cacao	X		masa de cacao, manteca de cacao
19	levaduras	X		levadura para productos de panadería
20	legumbres		X	
21	nueces (Juglans regia, nuez - negro, nuez - japonesa, nuez - castaña, nuez - moscada)		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 Macadamia o Queensland)		X	
28	Otros frutos secos de árbol (Haya, Castaño, Chinquapín, Coco, Ginko, Hickory, Lichee, Pino, Pili, Shea)		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		lecitina de girasol
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		vanillina
41	Cilantro		X	
42	Perejil		X	
43	Umbrellifera		X	
44	Apio		X	
45	Altramuz		X	
46	Molusco		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	Setas		X	
56	ñames (Discorea Spp)		X	
57	tomates		X	
58	Miel		X	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia: galleta crujiente

Color: típico

Consistencia: crujiente

Olor: típico del pan, las avellanas y el cacao

Sabor: típico del pan, las avellanas y el cacao

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 producto debe mantenerse alejado de mercancía que desprenda olores fuertes.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 12-16°C máx.; 65% HR máx.

CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES:**> ISO:**

BELSK: UNI EN ISO 9001:2008 certificado por SGS, ALBA: UNI EN ISO 9001:2008 certificado por SGS.

BELSK: ISO 14001:2004 certificado por Bureau Veritas, ALBA: ISO 14001

> FSSC:

BELSK: FSSC 22000 certificado por SGS, ALBA: FSSC 22000 certificado por SGS.

> IFS:

BELSK: IFS version 6 certificado por SGS, ALBA: no certificado .

> RSPO:

BELSK: certificado por Bureau Veritas, ALBA: certificado por Bureau Veritas.

> CERTIFICACIONES ÉTICAS:**Certificación Kosher:** BELSK: Si, ALBA: Si.**Certificación Halal:** BELSK: Si, ALBA: Si.**Apto para vegetarianos ovolácteos:** BELSK: Si, ALBA: Si.**Apto para veganos:** BELSK: No, ALBA: 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.