

DQG

Kinder Bueno Clasic

Imagen

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Kinder Bueno Clasic

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

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE: Ferrero S.p.A - Piazzale Pietro Ferrero, Alba (CN), ITALIA.

INGREDIENTES: chocolate con leche 31,5% (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, leche desnatada en polvo, mantequilla concentrada, emulgentes: lecitinas (soja); vainillina), azúcar, aceite vegetal, harina de trigo, avellanas 10,8%, leche desnatada en polvo, leche entera en polvo, chocolate (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. Sobre el total: productos de la leche 19,5%.

PESO DECLARADO: 43 g

DESTINO DEL PRODUCTO: consumo humano

VIDA ÚTIL (días): 270

ADITIVOS: emulgentes: lecitinas (soja), gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato amónico).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por cada 100 g	Por porción (21,5 g)	Unidad
Valor energético	575	123	kcal
Valor energético	2394	513	kJ
Fibra alimentaria	2	0,4	g
Total de grasas:	37,3	8	g
de las cuales saturadas:	17,3	3,7	g
Total hidratos de carbono:	49,5	10,6	g
de los cuales azúcares:	41,3	8,9	g
Proteínas	9,2	2	g
Sodio	0,107	0,023	g
Sal	0,27	0,06	g

	Sí	No	
USO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM):		X	ej. Reg. CE n.º 1829/2003

ALÉRGENOS:		Contenidos en el producto		Ingredientes
N.º		Sí	No	
1	Proteína láctea	X		Leche desnatada en polvo, leche entera en polvo
2	Lactosa	X		Leche desnatada en polvo, leche entera en polvo
3	Huevos		X	
4	Proteína de soja		X	
5	Lecitina de soja	X		Lecitina de soja
6	Gluten	X		Gluten
7	Trigo	X		Harina de trigo
8	Cebada		X	
9	Avena		X	
10	Espelta		X	
11	Kamut		X	
12	Centeno		X	
13	Pollo		X	
14	Cerdo		X	
15	Ternera		X	
16	Pescado		X	
17	Crustáceos		X	
18	Maíz		X	
19	Cacao	X		Cacao desgrasado en polvo, pasta de cacao, manteca de cacao
20	Levaduras		X	
21	Legumbres		X	
22	Nueces (<i>Juglans regia</i>)		X	
23	Aceite de nuez		X	
24	Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	X		Avellana
25	Almendras (<i>Amigdalus communis L.</i>)		X	
26	Pistachos (<i>Pistacia Vera</i>)		X	
27	Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)		X	
28	Cacahuetes		X	
29	Aceite de cacahuete		X	
30	Sésamo		X	
31	Aceite de sésamo		X	
32	Glutamato		X	
33	Sulfitos (E220 - E228)		X	
34	Ácido benzoico y PHB (E210 - E219)		X	
35	Colorantes azoicos		X	
36	Tartrazina (E102)		X	
37	Canela		X	
38	Vainillina	X		Vainillina
39	Cilantro		X	
40	Perejil		X	
41	Umbelíferas		X	
42	Apio		X	
43	Altramuz		X	
44	Moluscos		X	
45	Gelatina (<i>vaca, cerdo, pollo</i>)		X	
46	Gelatina de pescado		X	
47	Mostaza		X	
48	Naranjas		X	
49	Kiwis		X	
50	Melocotones		X	
51	Manzanas		X	
52	Champiñones		X	
53	Ñames (<i>Dioscorea Spp.</i>)		X	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y QUÍMICAS:

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	característico, armonioso

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Valor indicativo	Unidad	Método
Recuento total en placa	<10000	ufc/g	ISO 4833
Enterobacteriáceas	<10	ufc/g	ISO 21528-2
E.coli	<10	ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausente	ufc/250g	ISO 6579
Levaduras	<100	ufc/g	AFNOR-NF V08-59
Mohos	<100	ufc/g	AFNOR-NF V08-59

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: el producto debe almacenarse en un lugar seco (máx. 60% HR) y fresco (máx. 18°C). Asimismo, el producto debe mantenerse alejado de mercancía que desprenda olores fuertes.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: 8-18°C máx.; 60% HR máx.

CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES:

> ISO:

UNI EN ISO 9001:2008 con certificado n.º IT13/0132.00 expedido por SGS.

UNI EN ISO 14001:2004 con certificado n.º IT249627/UK/K expedido por BUREAU VERITAS.

> IFS:

IFS (ver. 6) con certificado n.º DE 13/81840997 expedido por SGS.

> CERTIFICACIONES ÉTICAS:

Certificación Kosher	Sí
Certificaciones Hallal	No
Apto para vegetarianos ovolácteos	Sí
Apto para veganos	No

> **REGISTRO SANITARIO:**

n.º 165 de 21/11/90 de A.S.L. 18 de Alba/Bra.

> **PLAN HACCP:**

Plan de autocontrol basado en los principios de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP) de conformidad con el Reglamento (CE) N.º 852/2004.

> **NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN U.V.A.C.:** 2486

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 .

FERRERO S.p.A.
con unico azionista
SEDE DIREZIONALE: 10025 PINO TORINESE (TO) VIA MARIA CRISTINA 47 TEL. 011.81.52.111 FAX 011.84.04.70
SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA: 12051 ALBA (CN) P.LE P. FERRERO TEL. 0173.29.51 FAX 0173. 36.30.34
CAP. SOC. EURO 66.040.000 I.V. - N. REA 12064 - COD. FISC., P. IVA e REG. IMPRESE CUNEO IT00934460049