

FERRERO

FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES
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. LUXEMBOURG: B 176980



Kinder Joy

CÓDIGO SIC:77524998.

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

ELABORADA POR: DQG Food Safety.

Monica Battistel

APROBADA POR: Quality Group Director.

Salvatore Ranchetti

NOMBRE DEL PRODUCTO: Kinder Joy

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: especialidades de obleas crujientes con crema de leche y cacao, con un juguete sorpresa.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:

BELSK: FERRERO POLSKA Sp. z.o. o. - Ul. Szkolna 6 - 05-622 Belsk Duzy K/GrOjca.

YAOUNDE: FERRERO CAMEROUN S. A. - Quartier Coron (face atelier CAMI TOYOTA) B.P. - 16326 Yaundè.

INGREDIENTES:

azúcar, grasas vegetales (palma, karité), **leche** desnatada 19,5%, harina de **trigo**, cacao bajo en grasa 3,5%, almidón de **trigo**, masa de cacao, polvo de extracto de **cebada**, lecitinas emulsionantes (**soja**/girasol), aceite de girasol, proteínas de **leche**, manteca de cacao, agentes derivados: hidrogenocarbonato de amonio, hidrogenocarbonato: aroma, vainilla, sal.

DESTINO DEL PRODUCTO: consumo humano.

ADITIVOS: emulsionantes: lecitina de soja / girasol, agentes derivados: hidrogenocarbonato, hidrogeno de sodio carbonatado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Per 100 g	Por pieza (20g)	RI por pieza	Unidad
Valor energético	2296	459	5	kJ
Valor energético	550	110	5	kcal
Total de grasas:	32,0	6,4	9	g
-de las cuales saturadas	15,4	3,1	16	g
Total hidratos de carbono:	56,5	11,3	4	g
Total hidratos de carbono:	51,0	10,2	11	g
Proteínas	8,2	1,6	3	g
Sal	0,318	0,064	1	g

		Si	No	
USO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM):			x	Ex Reg. Ce n° 1829/2003
Substancias:		Contenido en el producto		Ingredientes
Nr.		Si	No	
1	Proteína láctea	x		leche desnatado en polvo, proteínas de
2	Lactosa	x		leche desnatado en polvo, proteínas de
3	Huevos		x	
4	Proteína De Soja		x	
5	Lecitina De Soja	x		lecitina de soja
6	Gluten	x		almidón de trigo, polvo de extracto de cebada malta
7	Trigo	x		harina de trigo, germen de trigo, almidón de trigo
8	Alforfón		x	
9	Cebada	x		extracto de polvo de cebada malta
10	Avena		x	
11	Espelta		x	
12	Kamut		x	
13	Centeno		x	
14	Carnes (Pollo, Cerdo, Ternera)		x	
15	Pescados		x	
16	Crustáceos		x	
17	Mais		x	
18	Cacao	x		caco reducido en grasa, masa de cacao, manteca de cacao
19	Levaduras		x	
20	Legumbres		x	
21	Nueces (Juglans regia, Nogal -Negro, Nogal - Japonés, Nogal - Heartnut, Nogal-butternut)		x	
22	Acéite de nuez		x	
23	Avellanas (Corylus avellana)		x	
24	Almendras (Amigdalus communis L.)		x	
25	Pistachos (Pistacia Vera)		x	
26	Anacardos (Anacardium occidentale)		x	
27	Otras nueces (nueces de pacana, nueces de Brasil, nueces de macadamia o Queensland)		x	
28	Otras nueces de árbol (Tuerca de haya, Castaña, Chinquapin, Coco, Nuez de Ginko, Nuez de nogal, Nuez de lichi, Nuez de pino, Nuez de Pili, Nuez de karité)		x	
29	Cacahuets		x	
30	Aceite de cacahuete		x	
31	Sésamo		x	
32	Aceite de sésamo		x	
33	Semillas de girasol y sus productos	x		lecitina de girasol, aceite de girasol
34	Glutamato		x	
35	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm		x	
36	Ácido benzoico y PHB (E210 - E219)		x	
37	AZO para colorear		x	
38	Tartrazina (E102)		x	
39	Canela		x	
40	Vainilla	x		vainilla
41	Cilantro		x	
42	Perejil		x	
43	Umbrelliferea		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	Kiwi		x	
52	Mango y sus productos.		x	
53	Melocotones		x	
54	Manzanas		x	
55	Setas		x	
56	Ñames (Discorea spp)		x	
57	Tomates		x	
58	Miel		x	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: superficie lisa con dos "tartufini" con superficie rugosa.
Color: crema marrón y blanca con "tartufi" marrón.
Consistencia: se disuelve, delicada crema, oblea crujiente "tartufino".
Olor: típico de este tipo de producto.
Sabor: típico de este tipo de producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Valor indicativo	Unidad	Método
Recuento total en placa	<10000	cfu/g	ISO 4833-1
Levaduras	<30	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Mohos	<30	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Enterobacteriáceas	<10	cfu/g	ISO 21528-2
E.coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausente	cfu/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; 65% HR máx.

CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES:**>ISO:**

BELSK:	9001 expedido por SGS.
YAOUNDE:	9001 expedido por SGS.
BELSK:	ISO 14001 expedido por Bureau Veritas.
YAOUNDE:	no certificado.

>FSSC:

BELSK:	FSSC 22000 expedido por SGS.
YAOUNDE:	FSSC 22000 expedido por SGS.

>IFS:

BELSK:	IFS version 6 expedido por SGS.
YAOUNDE:	no certificado.

>RSPO:

BELSK:	RSPO SG CERTIFICADO. CERTIFICADO NUMERO BVC-RSPO-IT266551. expedido por Bureau Veritas.
YAOUNDE:	RSPO SG CERTIFICADO. CERTIFICADO NUMERO BVC-RSPO-IT266551. expedido por Bureau Veritas.

>ETHICAL INFORMATION :**>Kosher Certification:**

BELSK:	Si.
YAOUNDE:	No.

>Halal Certification:

BELSK:	Si.
YAOUNDE:	No.

>Suitable for ovo-lacto vegetarians:

BELSK:	Si.
YAOUNDE:	Si.

>Suitable for vegans:

BELSK:	No.
YAOUNDE:	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.