

DQG

Kinder Bueno White

Imagen

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Kinder Bueno White

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Crujientes barritas con relleno cremoso de leche y avellanas, cobertura de chocolate blanco y virutas de cacao.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE: Ferrero Polska SP. Z.o. o., 05-622 Belsk Duzy K/Grojca, Ul. Szkolna 6, POLONIA.

INGREDIENTES: chocolate blanco 28% (manteca de cacao, azúcar, leche desnatada en polvo, mantequilla concentrada, emulgentes: lecitinas (soja); aroma), aceites vegetales, azúcar, harina de trigo, leche desnatada en polvo, leche entera en polvo, avellanas (5%), suero lácteo en polvo, almidón de trigo, cacao desgrasado (0,4%), proteínas de la leche, emulgentes: lecitinas (soja), gasificantes (carbonatos amónicos, carbonato ácido de sodio), pasta de cacao, manteca de cacao, aromas, sal. Sobre el total: Productos de la leche: 21,5%.

PESO DECLARADO: 39 g

DESTINO DEL PRODUCTO: consumo humano

VIDA ÚTIL (días): 240

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por cada 100 g	Por porción (9,5 g)	Unidad
Valor energético	571	111	kcal
Valor energético	2380	465	kJ
Fibra alimentaria	1	0,2	g
Total de grasas:	35,9	7	g
de las cuales saturadas:	16,8	3,3	g
Total hidratos de carbono:	52,6	10,3	g
de los cuales azúcares:	42,6	8,3	g
Proteínas	8,8	1,7	g
Sodio	0,13	0,025	g
Sal	0,3	0,1	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, suero lácteo en polvo, proteína láctea
2	Lactosa	X		
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, almidón 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, 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	típico de la suave crema que lo recubre, y marrón oscuro para el granulado
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/D expedido por BUREAU VERITAS.

> IFS:

IFS (versión 6) con certificado n.º KLN 4001265 expedido por LRQA (Lloyd's Register Quality Assurance).

> CERTIFICACIONES ÉTICAS:

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

> **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.

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 único 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