

# FERRERO

FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES  
16, RUE DE TRÈVES, L-2633 SENNINGERBERG, Luxembourg  
TEL: (352) 34 97 11-1 FAX: (352) 34 94 11 - R.C. LUXEMBOURG: B 176980



## Nutella B-ready

Dosis / Receta: Sic. 77530631.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO, VERSIÓN DE FORMATO VÁLIDA A PARTIR DEL 21/09/2016.

ELABORADA POR: DQG Food Safety.

*Eleonora Scaglione*

APROBADA POR: Quality Group Director.

*Salvatore Ranchetti*

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%).

**NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:**

**ALBA:** FERRERO INDUSTRIALE ITALIA S.r.l. - Piazzale Pietro Ferrero 1 - 12051 Alba (CN).

**BELSK:** FERRERO POLSKA Sp. z.o. o. - Ul. Szkolna 6 - 05-622 BELSK DUZY K/GROJCA.

**INGREDIENTES:**

crema para untar de **AVELLANAS** y cacao 81,5% (azúcar, manteca de palma, **AVELLANAS** (13%), **LECHE** desnatada en polvo (8,7%), cacao desgrasado (7,4%), emulgentes: lecitinas (**SOJA**), vainillina), harina de **TRIGO** (16%), levadura de cerveza, extracto de malta de **CEBADA**, sal, **LECHE** desnatada en polvo, emulgentes: lecitinas (**SOJA**), proteínas de **TRIGO**, proteínas de la **LECHE**, agua).

DESTINO DEL PRODUCTO: consumo humano.

**ADITIVOS:**

emulgentes: lecitinas soja y/o girasol.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

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

\* Contrataciones de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)☞

USO DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM):		Si	No	Ex Reg. Ce n° 1829/2003
			x	
Substancias:		Contenido en		Ingredientes:
Nr.		Yes	No	
1	Proteína de leche	x		LECHE desnatada en polvo proteínas de la leche
2	Lactosa	x		LECHE desnatada en polvo proteínas de la leche
3	Huevos		x	
4	Proteína De Soja		x	
5	Lecitina De Soja	x		lecitina de <b>SOJA</b>
6	Gluten	x		<b>HARINA</b> de trigo, extracto de malta proteínas de trigo
7	Trigo	x		<b>HARINA</b> de trigo, proteínas de trigo
8	Alforfón	x		extracto de malta de <b>CEBADA</b>
9	Cebada		x	
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		cacao bajo en grasa
19	Levaduras	x		levadura de panadería
20	Legumbres		x	
21	Nueces ( <i>Juglans regia</i> , <i>Nogal - Negro</i> , <i>Nogal - Japonés</i> , <i>Nogal - Heartnut</i> , <i>Nogal-butternut</i> )		x	
22	Acéite de nuez		x	
23	Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	x		<b>AVELLANAS</b>
24	Almendras ( <i>Amigdalus communis</i> L.)		x	
25	Pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> )		x	
26	Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> )		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	Cacahuetes		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
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	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	Kiwi		x	
52	Mango y sus productos.		x	
53	Melocotones		x	
54	Manzanas		x	
55	Setas		x	
56	Ñames ( <i>Discorea</i> spp)		x	
57	Tomates		x	
58	Miel		x	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

<b>Aspecto:</b> oblea de pan relleno de crema de avellanas y cacao y crujientes de trigo.
<b>Color:</b> marrón claro.
<b>Consistencia:</b> crujiente.
<b>Olor:</b> warer, avellanas, cacao.
<b>Sabor:</b> warer, avellanas, cacao.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

	Método	Valor Indicativo	Unidad
Recuento de placas estándar 30 ° C	ISO 4833-1	<10000	CFU/g
Enterobacteriáceas	ISO 21528-2	<10	CFU/g
Levaduras	AFNOR-NF V08-59	<30	CFU/g
Mohos	AFNOR-NF V08-59	<30	CFU/g
Salmonela	ISO 6579	ausente	CFU/g

**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 DEL PRODUCTOR / PRODUCTO:****>ISO:**

<b>ALBA:</b>	ISO 9001 expedido por SGS.
<b>BELSK:</b>	ISO 9001 expedido por SGS.

<b>ALBA:</b>	ISO 14001 expedido por Bureau Veritas.
<b>BELSK:</b>	ISO 14001 expedido por Bureau Veritas.

**>FSSC :**

<b>ALBA:</b>	FSSC 22000 expedido por SGS.
<b>BELSK:</b>	FSSC 22000 expedido por SGS.

**>IFS :**

<b>ALBA:</b>	no certificado.
<b>BELSK:</b>	IFS version 6 expedido por SGS.

**>RSPO :**

<b>ALBA:</b>	RSPO SG CERTIFIED. CERTIFICATE NUMBER BVC-RSPO-IT266551. expedido por Bureau Veritas.
<b>BELSK:</b>	RSPO SG CERTIFIED. CERTIFICATE NUMBER BVC-RSPO-IT266551. expedido por Bureau Veritas.

**ETHICAL CERTIFICATIONS:****Kosher certificación :**

<b>ALBA:</b>	Si.
<b>BELSK:</b>	Si.

**Halal certificación :**

<b>ALBA:</b>	Si.
<b>BELSK:</b>	Si.

**Apto para vegetarianos ovolácteos:**

<b>ALBA:</b>	Si.
<b>BELSK:</b>	Si.

*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.*