

Kinder Bueno White



SIC CODE: 77527104

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

ELABORADA POR: DQG Food Safety

Monica Battistel

APROBADA POR: Director de Calidad del Grupo.

Salvatore Ranchetti

NOMBRE DEL PRODUCTO: Kinder Bueno White

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: oblea con relleno de leche y avellanas cubierta de chocolate blanco.

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**); aromas), azúcar, grasa vegetal (palma), harina de **trigo**, **leche** desnatada en polvo 8,6%, **leche** entera en polvo 5,8%, **avellanas** (5,2%), **suero lácteo** en polvo, almidón de **trigo**, cacao desgrasado, aceite vegetal (girasol), proteínas de la **leche**, emulgentes: lecitinas (**soja**), gasificantes: (carbonato amónico, carbonato ácido de sodio), aromas, sal.

DESTINO DEL PRODUCTO: consumo humano

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por cada 100 g	Por porción (19,5 g)	RI por porción	Unidad
Valor energético	2380	465	6	kJ
Valor energético	571	111	6	kcal
Total de grasas:	35,9	7	10	g
de las cuales saturadas:	16,8	3,3	17	g
Total hidratos de carbono:	53	10,3	4	g
de los cuales azúcares:	43,9	8,6	10	g
Proteínas	8,5	1,7	3	g
Sal	0,330	0,064	1	g

		Sí	No	
USO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS			X	ej. Reg. CE n.º 1829/2003
ALÉRGICOS:		Contenidos en el producto		Ingredientes
N.º		Sí	No	
1	Proteína láctea	x		Suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, mantequilla
2	Lactosa	x		Suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, mantequilla
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	
10	Avena		x	
11	Espelta		x	
12	Kamut		x	
13	Centeno		x	
14	Carne (pollo, cerdo, carne de res)		x	
15	Pez		x	
16	Crustáceos		x	
17	Maíz		x	
18	Cacao	x		manteca de cacao, masa de cacao, cacao reducido en grasa
19	Levaduras		x	
20	Legumbres		x	
21	Nueces (Juglans regia)		x	
22	Aceite de nuez		x	
23	Avellanas (Corylus avellana)	x		avellanas
24	Almendras (Amigdalus communis L.)		x	
25	Pistachos (Pistacia Vera)		x	
26	Anacardos (Anacardium occidentale)		x	
27	Otras nueces (nueces pacanas, nueces de Brasil, nueces de Macadamia o de Queensland)		x	
28	Otras nueces de árbol (Haya castaño, Chinquapin, Coco, de Ginko, de Hickori, de Linchee, de Pino de Karité)		x	
29	Cacahuets		x	
30	Aceite de cacahuete		x	
31	Sésamo		x	
32	Aceite de sésamo		x	
33	Semillas de girasol	x		aceite de girasol
34	Glutamato		x	
35	Dióxido de azufre y sulfitos		x	
36	Ácido benzoico y PHB (E210 - E219)		x	
37	Colorantes azoicos		x	
38	Tartrazina (E102)		x	
39	Canela		x	
40	Vainillina	x		vainillina
41	Cilantro		x	
42	Perejil		x	
43	Umbelíferas		x	
44	Apio		x	
45	Altramuz		x	
46	Moluscos		x	
47	Gelatina (vaca, 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	Champiñones		x	
56	Ñames (Dioscorea Spp.)		x	
57	Tomates		x	
58	Miel		x	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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: típico de este tipo de productos

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

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

CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES:

> ISO:

BELSK: UNI EN ISO 9001:2008 expedido por SGS.
BELSK: ISO 14001:2004 expedido por Bureau Veritas.

> FSSC:

BELSK: FSSC 22000:2010 expedido por SGS.

> IFS:

BELSK: IFS Versión 6 expedido por SGS.

> RSPO:

BELSK: Expedido por Bureau Veritas.

> CERTIFICACIONES ÉTICAS:

Certificación Kosher	Si
Certificación Halal	Si
Apto para vegetarianos ovolácteos	Si
Apto para veganos	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.