|  |
| --- |
| **DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA** |
|  |
| **DENOMINACIÓN DE PRODUCTO /****PRODUCT NAME** | **LECHE MOUSSE DE AVELLANA SA 150 G** |
| **DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO (UE) /****NAME OF THE FOOD (LEGAL NAME - EU)** | **CHOCOLATE CON LECHE RELLENO (35%) CON EDULCORANTES SIN AZÚCARES AÑADIDOS /** **FILLED (35%) MILK CHOCOLATE WITH SWEETENERS WITH NO ADDED SUGARS** |
| **REFERENCIAS / REFERENCES** | **100183** |
| **PESO NETO /****NET WEIGHT** | 150 g |
| **FORMATO /****PACKAGING** | Tableta de 150 g envuelta en aluminio y cartoncillo /150 g bar wrapped in aluminium and paperboard. |
| **CONSUMO PREFERENTE / SHELF LIFE** | 15 MESES en su envase original cerrado /15 MONTHS in its sealed packaging. |
| **INGREDIENTES /****INGREDIENTS** | Edulcorante: maltitol, pasta de cacao, manteca de cacao, **leche** en polvo, **leche** en polvo desnatada, grasa vegetal (palma, palmiste), **avellanas** (5%), lactosuero en polvo (**leche**), cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina (**soja**), edulcorante: glucósidos de esteviol, aromas./ Sweetener: maltitol, cocoa mass, cocoa butter, **milk** powder, skimmed **milk** powder, vegetable fat (palm, palm kernel), **hazelnuts** (5%), whey powder (**milk**), fat-reduced cocoa powder, emulsifier: lecithin (**soya**), sweetener: steviol glycosides, flavourings. |
| **Cacao:** 36% mínimo / **Cocoa**: 36% minimum  |
| Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes./ Excessive consumption may produce laxative effectsContiene azúcares naturalmente presentes/ Contains naturally occurring sugars. |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS /****DECLARATION OF ALLERGENS** | Contiene **leche, avellanas** y **soja**. Puede contener **almendras**./ Contains **milk, hazelnuts** and **soya**. May be present **almonds.** |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS /****ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** | Olor, color y sabor característicos a chocolate con leche sin azúcares y con relleno de avellanas. /Smell, color and taste characteristic of milk chocolate with a hazelnuts filling. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO /****STORAGE CONDITIONS** | Evitar ambientes húmedos y/u olores fuertes. Alejar de focos de calor y/o exposición directa al Sol. / Avoid ambient moisture and strong odours. Keep away from warm sources and direct sunlight.  Tª: 16 – 20 ºC (60-68 ºF).  HR / RH: <65% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g****NUTRITIONAL INFORMATION/100g** |  | **ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS \* /**[**PHYSICAL**](http://www.hse.gov.uk/pesticides/topics/pesticide-approvals/pesticides-registration/data-requirements-handbook/physical.htm) **AND CHEMICAL SPECIFICATIONS \*** |
|  |  |  |
| .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valor energético / Energy | 2069 | kJ |
|  | 494 | kcal |
| Grasas / Fat | 36 | g |
| de las cuales saturadas / of which saturates | 21 | g |
| Proteínas / Protein | 8,1 | g |
| Hidratos de carbono / Carbohydrates | 49 | g |
| de los cuales azúcares / of which sugars | 8,4 | g |
| Fibra / Fiber | 3,8 | g |
| Sodio / Sodium | 0,08 | g |
| Sal / Salt | 0,19 | g |

 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cacao total (m.s.) / Total cocoa solids (on d.b.) | min. | 36 | % |
| Manteca de cacao / Cocoa butter | min. | 29 | % |
| Sólidos desgrasados de cacao / Defatted cocoa solids | min. | 8 | % |
| Sólidos lácteos / Milk solids | Min. | 20 | % |
| Grasa láctea / Mik fat | Min | 3,9 | % |
| Tamaño de partícula (micrómetro) / Particle size (micrometer) | máx . | 23 | µm |
| Humedad / Moisture | máx . | 1,5 | % |

\* *Composición de la pasta de chocolate / Composition of the chocolate mass*. |

|  |
| --- |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS /****DECLARATION OF ALLERGENS** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALÉRGENO / ALLERGEN** | **PRESENCIA EN PRODUCTO /****PRESENCE IN PRODUCT** | **PRESENCIA EN LA MISMA LÍNEA / PRESENCE IN THE SAME MANUFACTURING LINE** | **PRESENCIA EN FÁBRICA /****PRESENCE IN FACTORY** | **RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA /****RISK OF CROSS CONTAMINATION** |
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados / Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof | NO | NO | **SI/YES** | NO |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Huevos y productos a base de huevo / Eggs and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes / Peanuts and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk and products thereof (including lactose) | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** |
| Frutos de cáscara y productos derivados / Nuts and products thereof | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** |
| Apio y productos derivados / Celery and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo /Sesame seeds and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg o 10mg/L de SO2) Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO2) / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/Kg or 10mg/L of SO2) | NO | NO | NO | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof | NO | NO | NO | NO |

|  |
| --- |
| **ESTATUS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG) /****STATUS OF GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO)** |
|  |
| **AUSENCIA DE OMG / ABSENCE OF GMO*** REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. /

**REGULATION (EC) Nº 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.*** REGLAMENTO (CE) Nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. /

**REGULATION (EC) Nº 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed.** |

|  |
| --- |
| **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS /** MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS |
|  |
| ***Salmonella*: Ausencia en 25 g / Absence in 25 g** |

|  |
| --- |
| **REQUISITOS LEGALES /** LEGAL REQUIREMENTS |
|  |
| Los productos fabricados por CHOCOLATES VALOR cumplen, entre otros, con la siguiente legislación aplicable: The products manufactured by CHOCOLATES VALOR comply, among others, with the following applicable legislation: |
| * **REAL DECRETO 1055/2003** por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.

REAL DECRETO 1055/2003, which approves the technical-sanitary regulation on cocoa and chocolate products intended for human consumption. |
| * **REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**REGULATION (EU) Nº 1169/2011 on the provision of food information to consumers*** **REGLAMENTO (CE) Nº 1924/2006** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

REGULATION (EC) Nº 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on nutrition and health claims made on foods. |
| * **REGLAMENTO (CE) Nº** 1881/2006 DE LA COMISIÓN por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

COMMISSION REGULATION (EC) Nº 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.* **REGLAMENTO (UE) Nº 835/2011**, que modifica al Reglamento 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.

COMMISSION REGULATION (EU) Nº 835/2011, amending Regulation (EC) Nº 1881/2006 as regards maximum levels for polycyclic aromatic hydrocarbons in foodstuffs.* **REGLAMENTO (CE) Nº** 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**REGULATION (EC) Nº 1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.** |
| * **REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011** DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

REGULATION (EC) Nº 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on food additives, and REGULATION (EU) Nº 1129/2011, amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives. |
| * **REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005** DE LA COMISIÓN relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGULATION (EC) Nº 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.* **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGULATION (EC) Nº852/2004 on the hygiene of foodstuffs. |