

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO		E.T/PR-12
		Nº Revisión: 25
		Fecha: 15/10/20

Denominación del producto	BARRITA B3TTER CACAO (35 g)
---------------------------	------------------------------------

LISTA DE INGREDIENTES DE MAYOR A MENOR PROPORCIÓN*			
	NOMBRE		NOMBRE
1	Dátil	3	Cacao en polvo (6%)
2	AVELLANA		

*Dada la composición del producto y a las indicaciones recibidas por parte de nuestra Autoridad Sanitaria se le ha aplicado al presente producto la categoría 07.2 del Reglamento (CE) 1333/2008.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL* (valores teóricos)		
	100 g	35 g
VALOR ENERGETICO	1766 kJ / 461 kcal	618 kJ / 147 kcal
GRASAS, de las cuales	15,8 g	5,5 g
- ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1,5 g	0,5 g
HIDRATOS DE CARBONO**, de los cuales	57,8 g	20,2 g
- AZÚCARES	34,9 g	12,2 g
- POLIALCOHOLES	0,0 g	0,0 g
FIBRA ALIMENTARIA***	8,5 g	3,0 g
PROTEINAS	7,6 g	2,6 g
SAL (Sodio x 2.5)	<0,01 g	<0,01 g

* Valores teóricos calculados a partir de la información facilitada por nuestros proveedores. No nos responsabilizamos de la falta de cumplimiento. En caso de querer los valores reales, deberá realizarse analítica correspondiente tras primera fabricación.

** El valor mostrado de Carbohidratos incluye el valor de Polialcoholes, según el método de expresión del Reglamento (UE) 1169/2011. No obstante habría que tener en cuenta para el cálculo del valor energético que los polioles tienen un valor energético distinto al del resto de carbohidratos, incluidos los azúcares.

*** En caso de utilizar oligofructosa o inulina, para detectar la cantidad de fibra total debe utilizarse el método AOAC 2009.01. En caso de no utilizar este método, el resultado de la fibra estará infravalorado y por tanto el de los carbohidratos estará sobrevalorado (ya que este último valor se calcula por diferencia).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<i>Aw</i>	4-6,5
	<i>pH</i>	<0,7
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g
	Enterobacterias	< 10³ cfu / g
	Aerobios mesófilas	< 10⁶ cfu / g

Producto comercializado durante su vida útil, no susceptible de desarrollo de *Listeria monocytogenes*, según el reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		CONSUMO PREFERENTE RECOMENDADO	
Consérvese en lugar fresco y seco (de 15 a 25°C y humedad relativa < 60%). Evite cambios excesivos de temperatura.		12 meses tras fecha fabricación	
		MODO DE EMPLEO	
		Listo para consumir	
Marcado de lote	4 dígitos: YXXX	Y	XXX
		Último dígito del año	Día juliano

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRODUCTO TERMINADO		PESO Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO	
SABOR*	Dátil y cacao	Peso neto	35 g
OLOR*	Dátil y cacao	Tipo de envuelta	Personalizada
TEXTURA*	Masa con toques crujientes	Presentación	Individual
ASPECTO	Rectangular	Etiquetado	Personalizado
COLOR	Característico		

* Dada la presencia de frutas naturales y a que éstas no llevan adicionado ningún tipo de conservante ni aditivo artificial, es razonablemente esperable que el producto evoluciones tal cual lo haría una fruta en estado natural. Por lo tanto, es esperable cambios en el color (por la oxidación), en el sabor (por la acidificación de los procesos naturales de fermentación, con la consiguiente formación de CO₂ en el interior del envase) y en la textura.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	E.T/PR-12
		Nº Revisión: 25
		Fecha: 15/10/20

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento 178/2002/CE, Reglamento (CE) 1333/2008 y sus modificaciones, incluido el Reglamento (EC) 1129/2011, Reglamento (CE) 1924/2006 y sus modificaciones, Reglamento (CE) 1334/2008, Reglamento (CE) 1925/2006 y sus modificaciones, Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones, Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (UE) 10/2011, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 1881/2006 y sus modificaciones.

POTENCIALES ALÉRGENOS PROVENIENTES DE MATERIAS PRIMAS, PROCESO DE PRODUCCIÓN O TRAZAS DE INGREDIENTES (Listado según Reglamento (CE) 1169/2011)			
COMPONENTE	SÍ	POSIBLES TRAZAS	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) o sus variedades híbridas y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevo y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X	
Frutos de cáscara y productos derivados (almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de macadamia)	X (avellana)	X (otros)	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X	
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

GMO's (según Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003)	No se utilizan ingredientes modificados genéticamente. La presencia involuntaria o técnicamente inevitable nunca superará el 0,9%.
--	--

Fecha de actualización	26/Nov/2020	Rev: 00
-------------------------------	-------------	---------

ELABORADO POR: **Responsable de I+D**
REVISADO POR: **Responsable de Calidad**