

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	B3TTER CREMA DE AVELLANAS Y CACAO (200 g)
CÓDIGO DE PRODUCTO	LBAU409T110AV

Lista de ingredientes de mayor a menor proporción*			
	Nombre		Nombre
1	AVELLANA (52%)	3	Cacao en Polvo
2	DÁTIL	4	Aceite de Oliva Virgen Extra

*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 05.2 del Reglamento (CE) 1333/2008.

FORMULA NUTRICIONAL (Valores teóricos) *literalmente y en este orden.	
	100 g
VALOR ENERGETICO	2208 kJ / 531 kcal
GRASAS, de las cuales:	37,4 g
- SATURADAS	3,6 g
HIDRATOS DE CARBONO**, de los cuales:	34,4 g
- AZUCARES	20,8 g
- POLIALCOHOLES	0,0 g
FIBRA ALIMENTARIA***	9,0 g
PROTEÍNAS	9,7 g
SAL	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	Aw	< 0,75 ± 0,2
	pH	6 – 8 ± 1
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
	Enterobacterias	< 10 ³ cfu / g
	Aerobios mesófilas	< 10 ⁶ 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:	Consérvese en lugar fresco y seco (de 15 a 25°C y humedad relativa < 60%). Evite cambios excesivos de temperatura.
CONSUMO PREFERENTE RECOMENDADO:	12 meses tras fecha fabricación.
MODO DE EMPLEO:	Listo para consumir.
MARCADO DE LOTE:	4 dígitos: YXXX (Y= último dígito del año) (XXX= día juliano).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRODUCTO TERMINADO		PESO Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO	
SABOR*	Dátil y avellana	Peso neto	Por definir
OLOR*	Dátil y avellana	Tipo de envuelta	Por definir
TEXTURA*	Crema	Presentación	Por definir
ASPECTO	Crema	Etiquetado	Por definir
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.

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 + 20 mg/kg (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%.
---	--

Actualizado a fecha	15/Nov/2022	Rev: 00
---------------------	-------------	---------

ELABORADO POR: Departamento de I+D
REVISADO POR: Director de Calidad