

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	BARRITA ENERGÉTICA CON ALMENDRA Y COCO (35g)
CÓDIGO DE PRODUCTO	LBAU448T231ECA-35

LISTA DE INGREDIENTES DE MAYOR A MENOR PROPORCIÓN*

Nombre	Nombre
1 Pasta de dátil	3 Coco rallado (9,5%)
2 ALMENDRA tostada (10%)	4 Coco laminado [coco, sal] (6,5%)

*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.

FORMULA NUTRICIONAL (Valores teóricos) *literalmente y en este orden.

	100 g	35 g
VALOR ENERGETICO	1797 kJ / 429 kcal	629 kJ / 150 kcal
GRASAS, de las cuales:	16,5 g	5,8 g
- SATURADAS	9,9 g	3,5 g
HIDRATOS DE CARBONO**, de los cuales:	59,8 g	20,9 g
- AZUCARES	37,8 g	13,2 g
- POLIALCOHOLES	0,0 g	0,0 g
FIBRA ALIMENTARIA***	8,1 g	2,8 g
PROTEÍNAS	6,2 g	2,2 g
SAL	0,01 g	0,00 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 997.08. 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	< 0,7
	pH	4 – 6,5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<i>Listeria monocytogenes</i>	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	Coco y almendra	Peso neto	35 g
OLOR	Coco y almendra	Tipo de envuelta	Por definir
TEXTURA	Masa	Presentación	Por definir
ASPECTO	Rectangular	Etiquetado	Por definir
COLOR	Característico		

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) 915/2023 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 (ALMENDRA)	X (Otros frutos de cáscara)	
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

20/Ene/2025

Rev: 00

ELABORADO POR: Departamento de I+D

REVISADO POR: Director de Calidad

NOTA: La información recogida en el presente documento permite el cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.