

| | | |
|---------------------------------|---------------|----------------|
| RGSEAA 26.13275/GC | FICHA TÉCNICA | Ref. 18 |
| BROWNIE | | |
| Fecha de aprobación: 19/04/2021 | Versión: 01 | Código EAN: |

Descripción

Producto de bollería.

Lista de ingredientes

- 1 Chocolate: azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo 6%, almidón de maíz, suero de LECHE, en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), fibra de cacao, emulgentes: E-322 (girasol), E-492, aroma.
- 2 Azúcar
- 3 HUEVO
- 4 Harina de TRIGO
- 5 Margarina: grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, sal, emulgentes: E-471, E-322, aromas, corrector de la acidez: E-330, conservador: E-200, antioxidantes: E-304i, E-306, colorante: E-160a.
- 6 NUECES
- 7 LECHE
- 8 Agua
- 9 Humectante: dextrosa, humectante: E-420i.
- 10 Impulsor: gasificante: E-500ii, E-450, antiaglomerante: E-170, E-470b, almidón de maíz.
- 11 Sal
- 12 Conservador: E-202.
- 13 Esencia vainilla: jarabe de azúcar (azúcar, agua), aroma, caramelo de azúcar, estabilizantes: E-407, E-466, E-412.

Aspecto del producto comercializado

| Descripción | Aspecto |
|-------------|----------------|
| Olor | Característico |
| Color | Característico |
| Textura | Esponjoso |

| Condiciones de conservación | Condiciones de uso | Vida útil |
|--|--------------------------|-----------|
| Conservar en un lugar seco y fresco, alejados de la acción directa de los rayos solares. | Abrir envase y consumir. | 25 días |

Información nutricional media por 100 g

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Valor energético | 1777,1 Kj/425,3 Kcal |
| Proteínas | 5,3 g |
| Grasas | 24,3 g |
| de las cuales: saturadas | 13,3 g |
| Hidratos de carbono | 47,1 g |
| de los cuales: azúcares | 33,0 g |
| Sal | 0,3 g |

Especificaciones microbiológicas del producto

| Microorganismo | Normativa aplicada | Límite |
|----------------------------|---|-------------------------|
| Aerobios mesófilos totales | | 1×10^5 ufc/g |
| Enterobacterias | | 1×10^1 ufc/g |
| Escherichia coli | | $< 1 \times 10^1$ ufc/g |
| Estafilococos aureus | | 1×10^1 ufc/g |
| Mohos y levaduras | | 5×10^2 ufc/g |
| Salmonella spp | | Ausencia/25g |
| Listeria monocytogenes | R(CE) 2073/2005 modificado R(CE)1441/2007 | Ausencia/25g |

Sustancias que causan alergias alimentarias

| Alérgenos | Contiene | Trazas |
|--|----------|--------|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas y productos derivados). | SI | SI |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | NO |
| Huevos y productos base de huevo. | SI | SI |
| Pescado y productos a base de pescado | NO | NO |
| Cacahuets y productos a base de cacahuete. | NO | SI |
| Soja y productos a base de soja. | NO | SI |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | SI | SI |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Australia y productos derivados). | SI | SI |
| Apio y productos derivados. | NO | NO |
| Mostaza y productos derivados | NO | NO |

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | NO | NO |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ . | NO | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | NO | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | NO | NO |

Formato de presentación

| Peso neto/ud. | Nº uds/envase | Envase | Envasado | Embalaje | Etiqueta |
|---------------|---------------|--------|-------------------------------------|----------|----------|
| | 1 | | Hermético con precinto de seguridad | | Adhesiva |

Declaración OMG

Este producto NO es de origen genéticamente modificado conforme a la normativa europea EC/2003/1830 y EC/2003/1829.

Irradiación

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva Comunitaria 1999/2.

Declaración colorantes azoicos

Este producto NO contiene colorantes azoicos en cumplimiento del Reglamento (CE) 1333/2008.

Observaciones

Ficha técnica sujeta a cambios por los procesos de producción. Consultar al fabricante.
La información anterior se proporciona sólo para nuestros clientes (y no nos responsabilizamos por terceros) y reflejan nuestro conocimiento y experiencia actuales.