E.MORENO Somos los Artesanitos	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **EMORENO BOMBON VALENTINOS 100 G**	Fecha: 25/07/2022 Edición: 02

1.- DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	E. MORENO, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Avda. de Andalucía, 65, 41560 ESTEPA (SEVILLA) ESPAÑA
TELÉFONO/FAX	955912696
PERSONA DE CONTACTO:	Enrique Moreno
e-mail comercial:	comercial@dulcestepa.com
e-mail del Departamento de Calidad:	calidad@emoreno.com
CERTIFICADOS DE CALIDAD	IFS Versión 7
Nº R.G.S.E.A.A.	20.04870/SE
2.- DATOS DEL PRODUCTO	
TIPO ARTÍCULO/ CÓDIGO ARTÍCULO	EFMP07EM1E026
DENOMINACIÓN DE VENTA	***VALENTINO***
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE CONFITERÍA
PESO UNIDAD INDIVIDUAL	17 g
MARCA	E.MORENO
PESO NETO ENVASE	100g
3.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 INGREDIENTES	Azúcar, fécula de **TRIGO**, cobertura de grasa vegetal 20% (azúcar, grasa vegetal de girasol y coco hidrogenada, cacao en polvo desgrasado, emulgente: lecitina de **SOJA**, aromas y canela), grasa vegetal de palma, obleas 12% (harina de **TRIGO**, almidón de maíz, cacao en polvo desgrasado, emulgente: lecitina de **SOJA,** estabilizante: fibra vegetal de trigo, agente gasificante: bicarbonato sódico y aceite refinado de girasol), cacao en polvo desgrasado, **LECHE** desnatada en polvo, **LACTOSUERO (LECHE)** en polvo, aroma de avellana 0,1%, **ALMENDRA**, **CACAHUETE**, **AVELLANA**, manteca de cerdo (con antioxidantes: E- 304 y E-306), vainillina y **SÉSAMO. Puede contener otros frutos de cáscara, sésamo, huevo y mostaza.**

3.2 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
ALÉRGENO	**RESPUESTA***	**OBSERVACIONES**
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	**SI**	
Crustáceos y productos derivados	NO	
Huevos y productos a base de huevo	TRAZAS	
Pescados y productos a base de pescado.	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	**SI**	
Soja y productos a base de soja.	**SI**	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	**SI**	
Frutos de cascara	**SI**	Contiene almendra
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	TRAZAS	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	TRAZAS	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

Otros		

*SI: contiene el alérgeno
NO: No contiene el alérgeno, ni tampoco hay posibilidad de que contenga sus trazas.
TRAZAS: no contiene el alérgeno, pero existe la posibilidad de contaminación cruzada

3.3. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Este producto no contiene materias primas obtenidas a partir de organismos modificados genéticamente según la información aportada por nuestros proveedores.

3.4. ORIGEN

Elaborado en España con ingredientes de distintos orígenes

4. LOTEADO

El lote se indica mediante un número de 3 dígitos correspondiente al día de envasado según el calendario juliano, Ej: lote 029, lote envasado el 29 de enero

5. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Abril del año siguiente al año de su fabricación (de 6-7 MESES) desde su envasado en las condiciones de conservación especificadas

Indicación en el envase: "Consumir preferentemente antes del fin de: MES/AÑO

6 CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores.

7. DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Alimento listo para el consumo, apto para todo tipo de consumidores, excepto aquella población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales (Valores medios por 100g de producto		
Energía:	2078 kJ	497 kcal
Grasas:		27 g
de las cuales saturadas:		16 g
Hidratos de carbono:		61 g
de los cuales azúcares:		32 g
Proteínas		3,7 g
Sal:		0,11 g

9.1 ESPECIFICACIONES

9.1 ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	**Tolerancia**
pH	5-6,5
Humedad	<5%
Actividad del agua a 20ºC	>0,55%

9.2 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	**Límite**	**Unidades**
E. Coli (Recuento)	<10	ufc/g
Salmonella/shigella (Detección)	No detectado	ufc/25g
Listeria monocytogenes (Detección)	No detectado	ufc/25g
Estafilococos aureus (Recuento)	< 100	ufc/g
Clostridium sulfito reductores	< 1000	ufc/g
Mohos y Levaduras	< 500	ufc/g

9.3 CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	Olor:	**Sabor**	**Color**	**Textura:**

Bocadito de avellana y oblea	Chocolate y avellana	Avellana y caco	Marrón chocolate	Suave con crujientes obleas
	Aspecto:			
	Forma cuadrada con baño de chocolate			

10. PRESENTACIÓN/ FORMATO			
10.1 Envasado primario			
Piezas envueltas individualmente en envuelta de polipropileno metalizada en flow-pack			
10.2 TIPOS DE FORMATO/PRESENTACÓN COMERCIAL			
TIPO	**PESO**	**MARCA**	**EAN**
Estuche cartón	100g	EMORENO	8410536013528
10.3 IMAGEN DE ENVASE			



10.4 COMPOSICIÓN	
Producto	**Nº Unidades**
Bocadito de avellana y oblea	6
11. PROCESO DE FABRICACIÓN	
Recepción y almacenamiento de materias primas, acondicionamiento de materias primas, pesado, mezclado y amasado de ingredientes, moldeado y cortado de piezas individuales, bañado en cobertura, enfriado, envasado individual, envasado producto final y almacenamiento.	
12. LEGISLACIÓN APLICABLE	
La producción y envasado de este producto se ajustará a las Normativas de la legislación alimentaria española, Unión Europea, y países de destino (fuera de la Unión europea), que le sean aplicables, incluyendo seguridad alimentaria, microbiología, aditivos, contaminantes, alérgenos, OMG´S, plaguicidas-pesticidas, y materiales auxiliares en contacto con alimentos, considerando que siempre deberá cumplir todas las publicaciones, así como todas las modificaciones que de éstas deriven	

Elaborado por el departamento de calidad:

DULCESTEPA, S.A.U.
C.I.F.: A-41057274
41560 - ESTEPA (Sevilla)

Fdo.: Bernardina Ramos Maqueda

Revisión nº:	Fecha:	Modificaciones/Cambios:
02	25/07/2022	Cambio de formato