Trufas de cacao / Cocoa truffles / Truffes au cacao

1. NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME / NOM DU PRODUIT

Trufas de cacao / Cocoa truffles / Truffes au cacao

2. DENOMINACIÓN DE VENTA / SALES NAME/ DÉNOMINATION COMMERCIALE:

Trufas clásicas de cacao / Cocoa truffles / Truffes au cacao

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION/ DESCRIPTION DU PRODUIT:

Dulce de pasta de trufa rebozada con cacao en polvo desgrasado. Textura cremosa.
Sweet truffle paste battered in defatted cocoa powder. Creamy texture.
Pâte de truffe sucrée enrobée de poudre de cacao dégraissée. Texture crémeuse.

4. FORMATO y PRESENTACIÓN/ FORMAT AND PRESENTATION / FORMAT ET PRÉSENTATION:

Caja / Box / Boîte: *100g - 250g* **e**
Plástico flexible metalizado / Flexible metallic plastic/. Plastique flexible métallique.
Estuche de cartón exterior / External cardboard box./ Boîte en carton extérieur.

5. INGREDIENTES / INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS:

Grasas vegetales (palma, palmiste, coco), azúcar, cacao desgrasado en polvo (14,8%), ***lactosuero*** *en polvo, aroma de vainilla.*
Vegetable fats (palm, palm kernel, coconut), sugar, skimmed cocoa powder (14,8%), ***whey*** *powder, flavouring (vainillin).*
Graisses végétales (palme, palmiste, noix de coco), sucre, cacao maigre en poudre (14,8%), poudre de ***lactosérum****, arôme (vanilline).*

6. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS/ SPÉCIFICATION:

PARÁMETROS FÍS-QUÍM / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS/ PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES:

-Contenido en cacao / Cocoa content/ Contenu du cacao: *14,8 % mín*
-Humedad / Moisture/ Humidité: *2,0 % máx*

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES:

-Salmonella / Salmonella/Salmonelle *Ausencia/25g – Absence/ Absence/25g*
-Estafilococos Patógenos / Pathogenic Staphylococcus Staphylocoques Pathogènes: *Ausencia/g – Absence/ Absence g*
-E.coli / E.Coli/ E.Coli: *Ausencia/g – Absence/ Absence g*
-Levaduras y Mohos / Yeast and molds/ Levures et moisissures *1000 ufc/g – cfu/g.*

**Es un alimento listo para el consumo, no favorecedor del crecimiento de Listeria Monocytogenes.*
**It is a ready-to-eat food, not conducive to the growth of Listeria Monocytogenes.*
**C'est un aliment prêt à la consommation, peu propice à la croissance de Listeria Monocytogenes.*

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS/ DÉCLARATION NUTRITIONNELLE:

Información Nutricional / Nutrition Facts/ Déclaration nutritionnelle Valeur moyenne pour 100g Valor medio por 100g / Values per 100g / Valeur moyenne pour 100g		
*Valor energético / Enery Value / Valeur energétique:	2.577 kJ	620 kcal
*Grasas / Total Fats/ Graisses: *de las cuales saturadas / of which fats saturated/dont saturées:	46 g 36 g	
*Hidratos de Carbono / Carbohydrates/Hydrates de Carbone: de los cuales azúcares / of which sugars/ dont sucrés:	47 g 41 g	

Polígono Industrial Segorb s/n 03100 JIJONA (Alicante)
Tlf: (+34) 96 561 04 00 Fax: (+34) 96 561 07 83 e-mail: calidad@sanchis-mira.com , ax@sanchis-mira.com

Fibra alimentaria / Fiber/ Fibre:	1,0 g
*Proteínas / Proteins/ *Protéines*:	4,0 g
*Sal / Salt/ *Sel:*	0,2 g

El arterisco (*) indica la información obligatoria en la Unión Europea. / The arterisk (*) indicates the mandatory information in the European Union. / L'artérisque (*) indique les informations obligatoires dans l'Union européenne.

8. USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR / EXPECTED CONSUMER USE / UTILISATION PRÉVUE PAR LE CONSOMMATEUR:

Este producto no necesita procesos previos para su consumo.

This product doesn't need any process before its consumption.

Ce produit n'a pas aucun besoin de procédures préalables pour sa consommation

9. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ SHELF LIFE AND CONSERVATION CONDITIONS/ DURÉE DE VIE ET CONDITIONS DE CONSERVATIONS:

*Consumo preferente: **antes de 12 meses** en su embalaje original cerrado.*

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores. Temperatura ideal de conservación: 18ºC-20ºC.

*Best before **12 months** in original closed packaging.*

Keep in a cool dry place and away from odors. Optimum storage temperature: 18ºC-20ºC.

À consommer de préférence: avant 12 mois dans l'emballage d'origine fermé.

À conserver dans un endroit frais et sec sans odeurs. Température idéale de conservation: 18ºC-20ºC

10. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE / BATCH IDENTIFICATION/ IDENTIFICATION DU LOT:

De manera general, el lote se indica de la siguiente manera / The batch is marked with the production date as/ En général, on identifie le lot comme suit:

DDDAT h *siendo / being/ étant:*

DDD: día natural del año (entre 001 y 365) / Number of production day (between 001 and 365)./Jour calendaire de l'année (entre 001 et 365)

A: último dígito del año de envasado / Last number of the year of production/Dernier chiffre de l'année de l'emballage.

T: turno de fabricación / manufacturing shift / changement de fabrication

h: secuencia horaria dentro del turno (Entre 1 y 8)/ Hourly sequence within the shift (Between 1 and 8)/ Séquence horaire dans le quart de travail (entre 1 et 8)

11. DESTINO / PRODUCT INTENDED FOR/ DESTINATION

Diabéticos / Diabetic/Diabétiques: NO APTO / NOT SUITABLE / NON APTE

Veganos / Vegans/ Végétaliens: NO APTO / NOT SUITABLE / NON APTE

Polígono Industrial Segorb s/n 03100 JIJONA (Alicante)
Tlf: (+34) 96 561 04 00 Fax: (+34) 96 561 07 83 e-mail: calidad@sanchis-mira.com , ax@sanchis-mira.com

12. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION / INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES:

¿CONTIENE EL PRODUCTO...? / DOES THE PRODUCT CONTAIN…?/EST-CE QUE LE PRODUIT CONTIENT…?	SÍ/ YES/ OUI	NO/ NON	¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en su proceso? / Is there any possibility of cross contamination in its process? / Y a-t-il une possibilité de contamination croisée dans votre processus ?	
			SÍ / YES / OUI	NO /NON
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) /Milk and Dairy products (lactose included)./Le lait et ses dérivés (y compris le lactose)	**X**			
Huevo y productos a base de huevo /Egg and Egg products./Œufs et produits à base d'œufs.		X		X
Cereales que contengan Gluten (y/o sus variedades híbridas): *Trigo, Cebada, Centeno, Avena, Espelta, Kamut.* / Cereals which contain Gluten (and its hybrid varieties): Wheat, Barley, Rye, Oats, Spelt, Kamut / Céréales contenant du gluten (et/ou leurs variétés hybrides) : blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut.		X		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes. / Peanuts and products containing them./Arachides et produits à base d'arachides.		X	**X**	
Frutos de cáscara: *Almendras, Avellanas, Nueces de nogal, Anacardos, Pacana, Castañas de pará, Pistachos, Nueces de Macadamia.* / Tree Nuts: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecan Nuts, Chestnuts of Pará, Pistachios, Macadamia Nuts./ Noix : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia.		X	**X**	
Crustáceos y productos a base de crustáceos. / Crustaceans and products containing them./Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Pescado y productos a base de pescado. / Fish and fish-based products./ Poisson et produits à base de poisson		X		X
Moluscos *(gasterópodos, bivalvos y cefalópodos)* y sus derivados**. /** Molluscs (Gastropods, bivalves and cephalopods) and products containing them./Mollusques (gastéropodes, bivalves et céphalopodes) et leurs dérivés		X		X
Soja y sus derivados. / Soya and its derivatives./Le soja et ses dérivés		X	**X**	
Apio y productos derivados. / Celery and products containing it/ Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Mostaza y productos derivados. / Mustard and its derivatives/ Moutarde et produits à base de moutarde		X		X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo. / Sesame grains and sesame-based products./Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X		X
Altramuz y sus derivados. / Lupine and products containing it./ Le lupin et ses dérivés		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en [>10mg/kg] ó [>10 mg/l] expresado como SO_2. / Sulfur dioxide and sulfites [>10mg/kg] or [>10 mg/l] expressed as SO2./ Dioxyde de soufre et sulfites en [>10mg/kg] ou [>10 mg/l] exprimée en SO2.		X		X

LEYENDA DECLARADA EN PRODUCTO: *Puede contener frutos de cáscara, cacahuete y soja.*
STATEMENT IN PRODUCT: *May contain nuts, peanut and soya.*
LÉGENDE FIGURANT DANS LE PRODUIT: *Peut contenir noix, arachide et soja.*

Polígono Industrial Segorb s/n 03100 JIJONA (Alicante)
Tlf: (+34) 96 561 04 00 Fax: (+34) 96 561 07 83 e-mail: calidad@sanchis-mira.com , ax@sanchis-mira.com

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN

13. GARANTÍA OGM / NON-GMO GUARANTEE / GARANTIE DE L'OGM:

Certificamos que todos los ingredientes están libres de materias primas genéticamente modificadas. El etiquetado es conforme a la reglamentación en vigor.

We certified that all the ingredients are free of genetically modified organisms. The labeling complies with the actual regulations.

Nous certifions que tous les ingrédients sont exempts de matières premières génétiquement modifiées. L'étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

14. GARANTÍA IONIZACIÓN / NON-IONIZATION GUARANTEE/ GARANTIE D'IONISATION:

Certificamos que este producto no está ionizado y tampoco contiene ningún ingrediente o aditivo ionizado.

We certified that this product is not ionized and doesn't contain any ionized ingredient or additive.

Nous certifions que ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

15. LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE REGULATION/LÉGISLATION APPLICABLE :

El producto se ajustará a las Normativas de Legislación Alimentaria Española, y en su defecto a las de la Comunidad Económica Europea que le sean aplicables.

This product complies with Spanish Standard Regulations and in its default, with the European Regulations.

Le produit sera conforme aux Règlements de la Législation Alimentaire Espagnole et, à défaut, à ceux de la Communauté Économique Européenne qui lui sont applicables.

Polígono Industrial Segorb s/n 03100 JIJONA (Alicante)
Tlf: (+34) 96 561 04 00 Fax: (+34) 96 561 07 83 e-mail: calidad@sanchis-mira.com , ax@sanchis-mira.com