DENOMINACIÓN COMERCIAL / SALES NAME:

Mini hojaldre bañado en chocolate / Mini Chocolate Puff Pastries.

CALIDAD COMERCIAL / COMERCIAL QUALITY:

No aplica / Not apply.

CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT CLASSIFICATION:

R.T.S. Pastelería, Confitería, Repostería y Bollería / Confectionary.

CATEGORÍA DE PRODUCTO / PRODUCT CATEGORY:

Producto de Pastelería / Confectionary Product.

R.G.S.E.A.A

20.6252/J

DESTINO DE PRODUCTO / PRODUCT DESTINATION:

Consumo directo para consumidores en general, excepto si presentan intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes y/o trazas declaradas. */Direct consumption for general consumers, except if they have an intolerance or allergy to any of the declared ingredients and/or traces.*

LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST:

HOJALDRE RECUBIERTO DE CHOCOLATE LECHE. Chocolate con leche (23,5%) (cacao: 28,8% mínimo).
INGREDIENTES: Harina de **trigo**, grasa animal (manteca de cerdo, emulgente: E-471, antioxidante: E-320), azúcar, vino (contine **sulfitos**), manteca de cacao, **leche** desnatada en polvo, pasta de cacao, **mantequilla** anhidra, aromas, emulgentes (E-322 (contiene **soja)** y E-476) y sal. Puede contener trazas de **frutos de cáscara,** otros cereales que contengan **gluten, sésamo, mostaza, huevo** y **cacahuetes**.

PUFF PASTRY COATED WITH MILK CHOCOLATE. Milk chocolate (23,5%) (cocoa: 28,8% minimum).
INGREDIENTS: Wheat flour, animal fat (lard, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, antioxidant: Butylated hydroxyanisole), sugar, wine (contain sulfites), cocoa butter, skimmed **milk** powder, cocoa paste, anhydrous **butter,** flavorings, emulsifiers (**soy** lecithin and polyglycerol polyricinoleate) and salt. May contain traces of **tree nuts,** other cereals containing **gluten, sesame, mustard, egg** and **peanuts**.

ADITIVOS / ADDITIVES:	Nº E / E-NR.	DENOMINACIÓN ADITIVO / ADDITIVE NAME:
	E-320	**Antioxidante: Butil hidroxilanisol** / Antioxidant: Butylated hydroxyanisole.
	E-471	**Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos /** Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids.
	E-476	**Emulgente: Polirricinoleato de poliglicerol** / Emulsifier: polyglycerol

polyricinoleate

E-322 **Emulgente: Lecitina de soja** / Emulsifier: soy lecithin.

PROCESO DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION PROCESS:

	PROCESO PRODUCTIVO	PRODUCTION PROCESS
1.	**Recepción de materias primas**	Raw materials reception
2.	**Control de calidad de materias primas**	Raw materials quality control
3.	**Proceso de pesado y amasado de ingredientes**	Weighing and kneading ingredients process.
4.	**Proceso de formación de cada unidad individual**	Unit formation process.
5.	**Proceso de control de detección de metales**	Metal detection process control.
6.	**Control de peso**	Weight control process.
7.	**Proceso de envoltura de forma individual**	Wrap individually process.
8.	**Marcación de fecha de consumo preferente y lote**	Marking process (date of consumption preferential and lot).
9.	**Proceso de envasado**	Packaging process.
10.	**Proceso de embalaje en caja de cartón**	Carton box packaging process.
11.	**Expedición del producto**	Product expedition.

PARÁMETROS SENSORIALES / SENSORY QUALITY:

Apariencia / Appearance	**Típica del molde** / Typical mold
Sabor / Flavor	**Típico: azucarado y naranja con chocolate. Sin sabores extraños.** / Typical: sugar and orange with chocolate. Without strange flavours.
Olor / Odor	**Típico sin olores extraños** / without strange odors.
Color / Colour	**Típico, sin colores extraños** / Typical without strange colours.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL STANDARDS:

Recuento total aerobios / Total aerobe number	< 1000	ufc/g
Mohos y Levaduras / Moulds and Yeast	< 500	ufc/g
Enterobacteriaceae totales /Enterobacteriaceae	< 100	ufc/g
Escherichia coli / *Escherichia coli*	Ausencia/Absence	ufc/g
Listeria monocytogenes / *Listeria monocytogenes*	Ausencia/Absence	ufc/g
Salmonella / *Salmonella*	Ausencia/Absence	ufc/25g

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS / PHYSICAL AND CHEMICAL DETAILS:

Humedad / Moisture	< 7	%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 g) / NUTRICIONAL INFORMATION (PER 100 g) [1]:

Valor energético / Energy value	**558 kcal / 2326 kJ**
Grasas / Fats **De las cuales /** Of which:	36 g
Saturados / Saturated	20 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates **De los cuales /** Of which:	52 g
Azúcares / Sugar	21 g
Fibra Alimentaria / Dietary Fiber	1,6 g
Proteínas / Protein	5,4 g
Sal /Salt	0,085 g

1) **Valores calculados por datos bibliográficos y declaraciones sujetas a desviaciones naturales implícitas de las materias primas** / Values are calculated by literature statements and subject to nature implied deviations in raw materials.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN STATEMENT:

Contiene ingredientes alergénicos: Ver item "lista de ingredientes" (declaración de acuerdo con directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE**). / Contain allergenic ingredients:** See above item "ingredients list" (declaration in accordance with directives 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE).

Alérgeno / Allergen	**SI**	**NO**	**TRAZAS**	**Tipo/** Which kind
Cereales que contengan gluten y productos derivados[1]: Gluten-containing cereals & products[1]:	X		X	**1)**
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Shellfishes & products:		X		
Huevos y productos a base de huevos / Eggs & products:			X	**Huevo** / Egg
Pescado y productos a base de pescado / Fish & products:		X		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes / Peanuts & products:			X	**Cacahuete /** Peanuts
Soja y productos a base de soja / Soy & products:	X			**soja /** Soy
Leche de vaca y productos derivados / Milk & products:	X			**Leche /** Milk
Frutos de cáscara y productos derivados[2] / Tree nuts & products[2]:			X	**2)**
Apio y productos derivados / Celery & products:		X		
Mostaza y productos derivados / Mustard & products:			X	**Mostaza/**Mustard
Sésamo y productos a base de sésamo / Sesame & products:			X	**Sésamo /** Sesame
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración ≥ 10mg/Kg ó 10mg/litro expresado como SO_2 / Sulfides ≥ 10mg/Kg ó 10mg/l:		X		
Altramuces y productos derivados / Lupines & products:		X		
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs & products:		X		

1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas / Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and hybrid varieties.

2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia / Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, chestnuts Pará, pistachios and macadamia nuts from Australia.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE END:

18 meses desde la fecha de fabricación / 18 months since the date of manufacture.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS:

Consérvese en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Max.20ºC

Keep in a cool & dry place, away from strongs smells. Max. 20ºC

CONDICIONES DE TRANSPORTE / TRANSPORT CONDITIONS:

Requiere temperatura controlada / Controlled temperatura required.

DECLARACIÓN GMO/ GMO-STATEMENT:

Este producto NO es de Origen Genéticamente modificado (GMO), no siendo necesario ser etiquetado con menciones del tipo "modificado genéticamente", "producido a partir de-nombre del ingrediente-modificado genéticamente", etc. La presencia de organismos genéticamente modificados es inferior al 0.9% umbral de presencia accidental o técnicamente inevitable. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

This product is NOT Origin Genetically modified (GMO), not being required to be labeled with terms such as "genetically modified", "produced from name-ingredient-genetically modified", and so on. The presence of genetically modified organisms is below the 0.9% threshold for accidental or technically unavoidable presence. This information is based on the documentation provided by our suppliers and in the knowledge of our production processes.

OTROS / OTHERS:

El producto cumple todas las disposiciones legales y válidas en España, así como en la Unión Europea, FDA y terceros países.

The product complies with all legal and valid provisions in Spain, as well as in the European Union, FDA and third countries.

REFERENCIAS ENVASADAS / PACKED REFERENCES:

Código EAN-13	Código UPC	Referencia / Reference	Peso / Weight
8 410330 10206 0		MINIHOJALDRE BAÑADO EN CHOCOLATE	120g ℮ / 4,23 oz
8 410330 10210 8	8 87443 10210 8	MINIHOJALDRE BAÑADO EN CHOCOLATE-BOLSA	350g ℮ /12,3oz
8 41033010212 1	8 8744310212 2	MINIHOJALDRE BAÑADO EN CHOCOLATE GRANEL	2Kg