

	FICHA TÉCNICA CUERNO BLANCO	Edición 1	
		R01	Mar-22
	Página 1 de 2		

NOMBRE Y DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
CUERNO CHOCOLATE BLANCO RELLENO DE CHOCOLATE	

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR	
Razon social: BOLL FRIT S.L.	Registro Sanitario: 20.43696/M

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

BASE:

Harina de **TRIGO**, azúcar, margarina (aceites y grasas vegetales (palma, **SOJA**, girasol en proporción variable), agua, emulgente (E471), acidulante (ácido cítrico), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), aceite de girasol, **HUEVO** líquido pasteurizado, sal, levadura, emulgente (E471, E472e, E481), harina de **TRIGO**, antiaglomerante (E170), estabilizante (E412), antioxidante (E300) y enzimas [**TRIGO**].

RELLENO Y DECORACIÓN:

Chocolate 23% (Azúcar, grasa vegetal (palma, girasol) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo (8.5%), almidón modificado, almidón, emulgente (lecitina de **SOJA**), pasta de **AVELLANA**, aroma: vainillina); cobertura chocolate blanco (12%) (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables, emulgente: lecitina de **SOJA**, aroma, vainillina), cobertura cacao (2%) (grasa vegetal totalmente hidrogenada (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables, azúcar, cacao desgrasado en polvo (20%), **LACTOSA (LECHE)**, emulgente: lecitina de **SOJA**, vainillina).

Alérgenos: contiene **GLUTEN, SOJA, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE Y DERIVADOS**

Puede contener trazas de **CACAHUETE, SÉSAMO**

Según Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011


ALÉRGENOS		
-----------	--	--

	PRESENTE EN PRODUCTO	PUEDE CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevos	X	
Pescados y productos a base de pescados		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	X	
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

	FICHA TÉCNICA CUERNO BLANCO	Edición 1	
		R01	Mar-22
			Página 2 de 2

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)	
Valor energético	1333 Kj / 319 Kcal
Grasa total	20,7 g
de las cuales saturadas	10,1 g
Hidratos de carbono	35,9 g
de los cuales azúcares	8,6 g
Proteína	6,7 g
Sal	0,9 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN
Almacenar en lugar fresco y seco.
Camiones isoterms.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Vida útil: 10 días
Peso neto: 250 gr.

LOTE, USO ESPERADO E INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR
L: DDMMAAAA
Producto destinado a todos los consumidores de cualquier edad. No es apto para personas alérgicas a algunos de los componentes ya indicados en el apartado "Alérgenos".
Venta directa en bandejas, se recomienda consumir en el momento. Destinado a todas las edades, excepto alérgenos.

ESPECIFICACIONES
Reglamento (CE) nº 2073/2005, Reglamento 1441/2007 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R.D. 496/2010 , por el que se aprueba la norma de calidad para los productos e confitería, repostería, pastelería y bollería.
Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.