

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Producto:	MAX-JI CRUJIENTE 12x220ml
Código de Producto:	H03002071
Peso Neto Caja:	1,50 KGN
Peso Bruto Caja:	1,80 KGB
Volumen aprox.:	2,64 LITROS
Código EAN13:	8420928602759
Código DUN14:	18420928602756
Clasificación:	HELADO
Unidades Cajas:	12 UNID

Ingredientes

LECHE en polvo desnatada reconstituida, barquillo (15%) (harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (coco), lecitina de SOJA, sal, colorante (E150a)), cobertura de chocolate negro con grasa vegetal (13%)(cobertura de chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla) grasa vegetal (palma, semilla de palma), manteca de cacao), azúcar, grasa vegetal (coco), proteína de LECHE, jarabe de glucosa y fructosa, chocolate negro (1%) (pasta de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), cacao en polvo, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofin, goma guar, carragenanos), aromas. Puede contener FRUTOS de CÁSCARA.

Alérgenos:

LECHE, GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, MOSTAZA

Valores Nutricionales (por 100g):

Valor Energético:	1054 kJ / 252 kcal	de los cuales azúcares:	26,70 g
Grasas:	11,80 g	Fibra alimentaria:	0,52 g
de las cuales saturadas:	9,90 g	Proteínas:	3,30 g
Hidratos de carbono:	32,50 g	Sal:	0,13 g

Características Físico-Químicas

Extracto seco:	48,25
Grasas:	11,80 g

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Producto: MAX-JI CRUJIENTE 12x220ml
Código de Producto: H03002071

Estándares Microbiológicos

Microorganismo	Límite	Método
Enterobacterias totales	< 100/ufc	ICA-CMA503
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g	ICA-CMA503
Salmonella	Ausencia en 25g	ICA-CMA503

Recomendaciones de conservación

Fecha de consumo preferente: 24 meses.

Destinado a toda la población en general. Para personas con alergias alimentarias, VER INGREDIENTES/ALERGENOS.

Temperatura de conservación: ALMACENAMIENTO INFERIOR A -18°C.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (UE) 1282/2011 de la comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Condiciones de Uso:

Producto destinado para consumo directo.

Un. Secundaria Embalaje:	Pallet
Tipo:	EUR
Cajas/Plancha:	176,00 / PALN