

## DQG

# Kinder Bueno

### FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Kinder Bueno

**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:** Crujientes barras con relleno cremoso de leche y avellanas recubiertas de chocolate con leche.

**NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:** Ferrero S.p.A - Piazzale Pietro Ferrero, Alba (CN), ITALIA.

**INGREDIENTES:** chocolate con **leche** 31,5% (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** desnatada en polvo, **mantequilla** concentrada, emulgentes: lecitinas (**soja**); vainillina), azúcar, grasa vegetal (palma), harina de **trigo**, **avellanas 10,8%**, **leche** desnatada en polvo, **leche** entera en polvo, chocolate extranegro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgentes: lecitinas (**soja**); cacao desgrasado, emulgentes: lecitinas (**soja**), gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato amónico), sal, vainillina.

**DESTINO DEL PRODUCTO:** consumo humano

**ADITIVOS:** gasificantes: (carbonato ácido de sodio, carbonato amónico), emulgentes: lecitinas (soja).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por cada 100 g	Por porción (21,5 g)	RI por porción	Unidad
Valor energético	2384	510	6	kJ
Valor energético	572	122	6	kcal
Total de grasas:	37,3	8	11	g
de las cuales saturadas:	17,3	3,7	19	g
Total hidratos de carbono:	49,5	10,6	4	g
de los cuales azúcares:	41,2	8,9	10	g
Proteínas	8,6	1,8	4	g
Sal	0,272	0,058	1	g

	Sí	No	
<b>USO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM):</b>		X	ej. Reg. CE n.º 1829/2003

ALÉRGENOS:		Contenidos en el producto		Ingredientes
N.º		Sí	No	
1	Proteína láctea	X		Leche desnatada en polvo, leche entera en polvo, mantequilla concentrada
2	Lactosa	X		Leche desnatada en polvo, leche entera en polvo
3	Huevos		X	
4	Proteína de soja		X	
5	Lecitina de soja	X		Lecitina de soja
6	Gluten	X		Harina de trigo
7	Trigo	X		Harina de trigo
8	Cebada		X	
9	Avena		X	
10	Espelta		X	
11	Kamut		X	
12	Centeno		X	
13	Pollo		X	
14	Cerdo		X	
15	Ternera		X	
16	Pescado		X	
17	Crustáceos		X	
18	Maíz		X	
19	Cacao	X		Pasta de cacao, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo
20	Levaduras		X	
21	Legumbres		X	
22	Nueces ( <i>Juglans regia</i> )		X	
23	Aceite de nuez		X	
24	Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	X		Avellana
25	Almendras ( <i>Amigdalus communis L.</i> )		X	
26	Pistachos ( <i>Pistacia Vera</i> )		X	
27	Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> )		X	
28	Otras nueces ( <i>nueces pacanas, nueces de Brasil, nueces de Macadamia o de Queensland</i> )		X	
29	Cacahuètes		X	
30	Aceite de cacahuete		X	
31	Sésamo		X	
32	Aceite de sésamo		X	
33	Glutamato		X	
34	Sulfitos (E220 - E228)		X	
35	Ácido benzoico y PHB (E210 - E219)		X	
36	Colorantes azoicos		X	
37	Tartrazina (E102)		X	
38	Canela		X	
39	Vainillina	X		Vainillina
40	Cilantro		X	
41	Perejil		X	
42	Umbelíferas		X	
43	Apio		X	
44	Altramuz		X	
45	Moluscos		X	
46	Gelatina ( <i>vaca, cerdo, pollo</i> )		X	
47	Gelatina de pescado		X	
48	Mostaza		X	
49	Naranjas		X	
50	Kiwis		X	
51	Melocotones		X	
52	Manzanas		X	
53	Champiñones		X	
54	Ñames ( <i>Dioscorea Spp.</i> )		X	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Apariencia:	textura suave con característica decoración brillante
Color:	característico de la materia prima utilizada, limpio, uniforme
Consistencia:	suave crema disuelta, barquillo crujiente
Olor:	típico de este tipo de productos
Sabor:	típico de este tipo de productos

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

	Valor indicativo	Unidad	Método
Recuento total en placa	< 10000	ufc/g	ISO 4833-1
Levaduras	< 30	ufc/g	AFNOR-NF V08-59
Mohos	< 30	ufc/g	AFNOR-NF V08-59
Enterobacteriáceas	< 10	ufc/g	ISO 21528-2
E.coli	< 10	ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausente	ufc/250g	ISO 6579

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** el producto debe almacenarse en un lugar seco (máx. 65% HR) y fresco (14-18 °C). Asimismo, el producto debe mantenerse alejado de mercancía que desprenda olores fuertes.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE:** 12-16°C máx.; 65% HR máx.

**CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES:**

**> ISO:**

UNI EN ISO 9001:2008 expedido por SGS.

ISO 14001:2004 expedido por Bureau Veritas.

**> FSSC:**

FSSC 22000:2010 expedido por SGS.

**> IFS:**

Sin certificación.

**> CERTIFICACIONES ÉTICAS:**

Certificación Kosher	Sí
Certificación Halal	No
Apto para vegetarianos ovolácteos	Sí
Apto para veganos	No

*El presente documento es una traducción del documento original en inglés realizada por personal externo a FERRERO IBÉRICA con fines meramente informativos. En caso de divergencias entre el documento original y la presente traducción prevalece a todos los efectos el documento original en lengua inglesa certificado por la fábrica del Grupo Ferrero.*