

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 | |
|---|----|----|---------------------------|
| USO DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM): | | 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.