



FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:
05/2022

DENOMINACIÓN <i>DENOMINATION</i>	CREMA DE CACAO Y AVELLANA - CHOCOLANDIA <i>COCOA AND HAZELNUT SPREAD CREAM - CHOCOLANDIA</i>
CÓDIGO <i>CODE</i>	721252 - 721250

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ *PRODUCT DESCRIPTION*

Ingredientes/ <i>Ingredients</i>	Azúcar, aceite vegetal (girasol), avellana (14%), leche en polvo, cacao (8%), grasa vegetal (coco y shea), emulgente (lecitina de girasol) y extracto de vainilla. <i>Sugar, vegetable oil (sunflower), hazelnut (14%), milk powder, cocoa (8%), vegetable fat (coconut and shea), emulsifier (sunflower lecithin) and vanilla extract.</i>	
Características organolépticas/ <i>Organoleptic characteristics</i>	Típicas del producto. <i>Typical product.</i>	PNT-12
Formato/ <i>Format</i>	Botes de 200 g y 10 Kg, Copa y tapa de polipropileno. Caja de cartón de 8 unidades, bidón blanco de polipropileno/ 200 g and 10 Kg cans, polypropylene cup and lid. Carton box of 8 units, white polypropylene can.	
Identidad del envase/ <i>Packaging type</i>	Film de aluminio y envoltorio de papel/ <i>Aluminum film and wrapping paper.</i>	

VALORES NUTRICIONALES/ *NUTRITIONAL VALUES*

Por 100 g de producto <i>In 100 g of product</i>	VALOR	MÉTODO ANÁLITICO
Valor energético/ <i>Energetic value</i>	554 Kcal (2311 KJ)	Por cálculo bibliográfico <i>By bibliographic calculation</i>
Grasas/ <i>Fats</i>	34.6 g	Extracción Soxhlet con hidrólisis ácida <i>Soxhlet extraction with acid hydrolysis</i>
De las cuales saturadas/ <i>of which saturated</i>	6.7 g	Cromatograma de ácidos grasos <i>Chromatogram of fatty acids</i>
Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i>	53.4 g	Por Cálculo bibliográfico <i>By bibliographic calculation</i>
De los cuales azúcares/ <i>of which sugars</i>	50.7 g	Valoración Luff Schoorl <i>Luff Schoorl Rating</i>
Fibra alimentaria/ <i>Dietary fiber</i>	2.4 g	AOAC 1997, 985.29
Proteínas/ <i>Proteins</i>	6.1	AOAC 930.29 Kjeldahl
Sal/ <i>Salt</i>	0.01 g	Atomic Absorption



FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:
05/2022

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Mesophiles	<10.000 ufc/g	AFNOR V-08-051
Enterobacteria	< 10 ufc/g	AFNOR V-08-054
Salmonella	absence/25 g	AFNOR V-08-052
Hongos y levaduras/ Yeasts and moulds	<100 ufc/g	AFNOR V-08-059

SUSTANCIAS CONTAMINANTES/ CONTAMINANT SUBSTANCES

Declaración sobre el Cadmio/ Cadmium declaration

De acuerdo al reglamento (UE) N° 488/2014 de 12 de mayo de 2014 que modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.

According to Regulation (EU) N° 488/2014 of 12 May 2014 amending Regulation (EC) N° 1881/2006 as regards the maximum content of cadmium in food products.

Declaración sobre plaguicidas/ Pesticide declaration

De acuerdo con el reglamento (CE) N° 396/2005 de 23 de febrero de 2005 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

In accordance with Regulation (EC) N° 396/2005 of February 23, 2005 amending Council Directive 91/414 / EEC.

Declaración sobre OGM/ GMO declaration

De acuerdo a lo establecido en los reglamentos 1829/2003-CE y 1830/2003 de 22 de septiembre, declaramos que el producto no sobrepasa el límite de 0.9% de OGM marcados en los reglamentos.

In accordance with the provisions of regulations 1829/2003-CE and 1830/2003 of September 22, we declare that the product does not exceed the limit of 0.9% of GMOs marked in the regulations.

Alérgenos/ Allergens

De acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

Presente en el producto: **leche y avellanas.**

Presente en la misma línea de producción: **soja**



FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:
05/2022

In accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on food information to consumers:

Present in the product: **milk and hazelnuts.**

Present in other products produced on the same manufacturing line: **soy**

CÓDIGOS/ CODES

CÓDIGOS/ CODES	
EAN 13	8411066002525/ 8411066002501
ITF 14	18411066002522/ 18411066002508
TARIC CODE	1806906010

MEDIDAS / SIZE

Empaquetado/ Packaging	Cantidad / Quantity	Longitud/ Length (Cm.)	Ancho/ Width (Cm.)	Altura/ Height (Cm.)	Peso bruto/ Gross weight
Unidades individuales/ Individual units	1	20	9.5	2.5	≈ 250 g
Unidades por paquete/ Units per display box	7	22	20	10.5	≈ 1900 g
Capas por palet/ Layers per pallet	12	120	80	25,5	≈ 50 kg
Cajas por palet/ Master carton per pallet	304	120	80	141	≈ 475 kg

CONSERVACIÓN/ CONSERVATION

Conservar en lugar fresco y seco, protegido del sol y de olores extraños/ *Keep in a cool and dry place, store away from sunlight and strong odors.*

H.R 65%, T^a: 18-20 °C.

CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE

Consumir preferentemente antes de 18 meses a partir de la fecha de fabricación conservado en el embalaje original y debidamente almacenado.



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

REVISION:
05/2022

Consume preferably before 18 months from the date of manufacture, kept in the original packaging and properly stored.