



FICHA TECNICA CORNY BIG CHOCOLATE CON LECHE HERO



1. PRODUCTO	CORNBY BIG CHOCOLATE			
2. MARCA	HERO		3. PESO	24 X 50g=1200g
4. DESCRIPCION DEL ENVASE	Caja de 24 barritas individuales de 50g envueltas en un complejo aluminico			
5. DESCRIPCION DEL EMBALAJE	Producto agrupado en cajas expositoras de 24 unidades de 50g Palet europeo 80 x 120. Contiene 242 cajas por palet			
6. COMPOSICION CUALITATIVA, INGREDIENTES	Chocolate con leche (20%) (azúcar , pasta de cacao, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, grasa de leche, emulgente (lecitina de girasol)), harina (trigo, arroz, maíz), jarabe de glucosa-fructosa, copos de cereales tostados 11% (avena, trigo, cebada), jarabe de glucosa, cacahuets tostados, azúcar moreno, grasa de coco, copos de maíz (maíz, azúcar, sal, cebada malteada), leche entera condensada azucarada, azúcar, miel, almendras tostadas picadas, cebada malteada, sal, jarabe de azúcar caramelizado, emulgente: lecitina de girasol, saborizante. Puede contener trazas de avellanas			
7. CARACTERISTICAS FISICO- QUIMICAS	Contenido en agua	Max.9,0 %	8. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
9. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS, NUTRICIONALES	Color/ Aspecto	Barrita de cereal, larga, rectangular, color amarillo- marrón, no homogéneo, base cubierta de chocolate con leche	Valor energético /100g	1841 KJ 438 Kcal
			Proteínas /100g	7,1 g
	Olor/ Sabor	característico del chocolate	Hidratos de carbono /100g	63,1 g
			Grasas/100g	16,8 g
Consistencia	Blanda			
10. PROCESO DE ELABORACION	Recepción de materias primas, mezcla, estirado, enfriamiento, corte, embalado, paletización, cuarentena, almacenamiento y expedición			
11. FECHA DE CADUCIDAD	La fecha de consumo preferente corresponde a 15 meses a partir de la fecha de fabricación			
12. IDENTIFICACION DE LOTES	En la barrita y en la caja, se marca con tinta la fecha de consumo preferente con 8 dígitos			
13. CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC	Se realizan controles de materias primas, procesos y productos con el fin de garantizar la calidad de los productos de acuerdo a los exigentes criterios establecidos. De igual forma, se encuentra establecido un Sistema APPCC de acuerdo con lo establecido, entre otros, en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios con el fin de garantizar todos los aspectos relacionados con la Higiene (seguridad y salubridad) de los productos			
14. MODO DE CONSERVACION	Mantener apartado del calor y conservar en un lugar seco y fresco			

Emisor: CC/MaP

Fecha: 10/01/12

Revisión: 1