

## DQG Kinder Joy

### FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Kinder Joy

**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:** Crujientes bolitas cubiertas de cacao en una crema con leche (45%) y crema con avellanas y cacao desgrasado (22%), con sorpresa.

**NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:** Ferrero Polska SP. Z.o. o., 05-622 Belsk Duzy K/Grojca, Ul. Szkolna 6, POLONIA.

**INGREDIENTES:** azúcar, grasas vegetales (palma, shea), **leche** desnatada en polvo 13%, **avellanas** (7%), **leche** entera en polvo (5%), harina de **trigo**, cacao desgrasado (2,5%), pasta de cacao, almidon de **trigo**, emulgentes: lecitinas (**soja**), aceite de girasol, manteca de cacao, proteínas de la **leche**, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), vainillina, sal.

Sobre el total: productos de la leche: 18%, cacao 3,5%.

**DESTINO DEL PRODUCTO:** consumo humano

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por cada 100 g	Por porción (20 g)	RI por porción	Unidad
Valor energético	2260	451	5	kJ
Valor energético	541	108	5	kcal
Total de grasas:	31,7	6,3	9	g
de las cuales saturadas:	14,7	2,9	15	g
Total hidratos de carbono:	54,5	10,9	4	g
de los cuales azúcares:	50,6	10,1	11	g
Proteínas	8,6	1,7	3	g
Sal	0,293	0,059	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, proteínas de suero lácteo
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		Almidón de trigo, harina de trigo
7	Trigo	X		Almidón de trigo, 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	Cacahuetes		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 dos bolitas de textura rugosa
Color:	crema marrón y blanca con dos bolitas marrones
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:**

IFS (Versión 6) expedido por LRQA.

**> 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.*

FERRERO S.p.A  
con unico azionista  
SEDE DIREZIONALE: 10025 PINO TORINESE (TO) VIA MARIA CRISTINA 47 TEL. 011.81.52.111 FAX 011.84.04.75SEDE LEGALE ED  
AMMINISTRATIVA: 12051 ALBA (CN) P.LE P. FERRERO TEL. 0173.29.51 FAX 0173. 36.30.3CAP. SOC. EURO 66.040.000 I.V. - N. REA  
12064 - COD. FISC., P. IVA e REG. IMPRESE CUNEO IT0093446004

CAP. SOC. EURO 66.040.000 I.V. - N. REA 12064 - COD. FISC., P. IVA e REG. IMPRESE CUNEO IT00934460049