

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	<b>TOFFEES</b>
<b>DENOMINACION COMERCIAL</b>	<b>TOFFE BLANDO CHOCO-MENTA</b>

<b>DEFINICIÓN</b>
Caramelos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda y/o masticable. Dentro de este grupo se incluyen, entre otras, las pastillas o toffees a las que deberá acompañar el nombre del ingrediente característico.
<b>NORMAS APLICABLES</b>
Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.
<b>PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS</b>
Caramelos blandos o masticables: aquellos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda o masticable. Dentro de este grupo se incluyen, entre otros, las pastillas o toffees.

<b>INGREDIENTES</b>	
Azúcar, jarabe de glucosa, pasta de cacao (12,5%), <b>MANTEQUILLA</b> , <b>LECHE</b> en polvo, gelatina, emulgente (lecitina), aroma de menta (0,08%).	
<b>ALERGENOS</b>	
Contiene productos a base de LECHE	
<b>ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG</b>	
No contiene	
<b>OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA</b>	
Ninguna	
<b>USO ESPERADO DEL PRODUCTO</b>	
Consumo directo	
<b>PROPIEDADES NUTRICIONALES (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)</b>	
ENERGÍA	1927 (459) Kj (Kcal)/100g
GRASAS	19 g/100g
De las cuales SATURADAS	12 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	68 g/100g
De los cuales AZÚCARES	68 g/100g
PROTEÍNAS	3,6 g/100g
SAL	0 g/100g

<b>PRESENTACIÓN</b>
Bolsas de 1 – 2 y 5 Kg.; 500 y 200 g. Bolsas asa de 150 g
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>
Mantener en lugar seco y fresco.
<b>VIDA ÚTIL</b>
3 años.
<b>INSPECCIÓN EN EXPEDICIÓN</b>
Inspección visual: Integridad de envases y embalajes: Estar debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos y de otros animales posibles portadores de contaminaciones. Correspondencia entre producto e indicaciones de etiquetado y rotulación: Identificación de producto, de empresa y de lote (si procede).