

GRUPO DE ALIMENTOS	CARAMELOS DUROS
DENOMINACION COMERCIAL	AVION CREME CACAO CON EDULCORANTES

DEFINICIÓN
Caramelos duros: aquellos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una estructura vítrea y frágil.
NORMAS APLICABLES
Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.
PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS
Caramelo propiamente dicho, con una textura dura, vítrea y frágil; con un proceso de fabricación a elevadas temperaturas, en el que se ha retirado de los componentes la inclusión de azúcar.

INGREDIENTES	
Edulcorantes (acesulfame, isomaltosa, neohesperidina), nata , pasta de cacao (3,4%), mantequilla , sal, emulgente (lecitina) y aroma de mantequilla .	
ALERGENOS	
Contiene productos a base de LECHE	
ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG	
No contiene	
OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA	
Con Edulcorantes. Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.	
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	
Consumo directo	
PROPIEDADES NUTRICIONALES (Reglamento CE nº 1169/2011)	
VALOR ENERGÉTICO	1179 (284) Kj (Kcal)/100g
GRASAS	7,7 g/100g
De las cuales SATURADAS	4,7 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	88 g/100g
De los cuales AZÚCARES	0 g/100g
De los cuales POLIALCOHOLES	88 g/100g
PROTEÍNA	0,6 g/100g
SAL	0,36 g/100g

PRESENTACIÓN
Bolsas de 1, 2 y 5 Kg; 500 y 200 g. Bolsas asa de 150 g.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
Mantener en lugar seco y fresco.
VIDA ÚTIL
3 años.
INSPECCIÓN EN EXPEDICIÓN
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).