

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	TOFFEES
DENOMINACION COMERCIAL	MOKA, CREMA Y NATA

DEFINICIÓN
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.
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
Caramelos blandos o pastillas que por contener leche, jarabe de glucosa, grasas y cacao tienen una consistencia blanda.

INGREDIENTES	
Azúcar, jarabe de glucosa, grasa vegetal de coco, LECHE en polvo, sal, colorante E-150d, emulgente (lecitina), aromas de moka y vainilla.	
ALERGENOS	
Contiene productos a base de LECHE	
ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG	
No contiene	
OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA	
Ninguna	
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	
Consumo directo	
POBLACION VULNERABLE	
Población alérgica a LECHE. Población diabética. No recomendado a menores de 3 años.	
PROPIEDADES NUTRICIONALES (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)	
VALOR ENERGÉTICO	1728 (408) Kj (Kcal)/100g
GRASAS	6,3 g/100g
De las cuales SATURADAS	5,7 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	87 g/100g
De los cuales AZÚCARES	87 g/100g
PROTEÍNA	1,1 g/100g
SAL	0,51 g/100g

PRESENTACIÓN
Bolsas de 1 – 2 y 5 Kg.; 500 y 200 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). Inspección analítica: Aerobios mesófilas < 10000 ufc/g, Enterobacterias Ausencia/g, Mohos y Levaduras <300 ufc/g. Sulfitos <10 ppm. Plomo < 0,2 ppm