

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	TOFFEES
DENOMINACION COMERCIAL	CHOCOLATE

DEFINICIÓN
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.
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 y grasas tienen una consistencia blanda. Además, está recubierto de cobertura de chocolate.

INGREDIENTES	
Azúcar, jarabe glucosa, grasa vegetal de coco, leche en polvo y chocolate 35 % (cacao: 45 % mínimo; azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, aroma de vainilla, emulgente: lecitina)	
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	
PROPIEDADES NUTRICIONALES (Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones)	
VALOR ENERGÉTICO	1899 (451) Kj (Kcal)/100g
GRASAS	15 g/100g
De las cuales SATURADAS	11 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	76 g/100g
De los cuales AZÚCARES	76 g/100g
PROTEÍNA	1,7 g/100g
SAL	0 g/100g

PRESENTACIÓN
Bolsas de 1 – 2 y 5 Kg. y 250 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).