

CORNY BIG CHOCOLATE 24X50G CORNY BIG CHOCOLATE 24X50G

MARCA/BRAND **CORNY**

PESO NETO/ NET WEIGHT 24X50G

PRODUCTO/
PRODUCT

ES	BARRITA DE CEREALES CON CHOCOLATE
EN	CEREAL BAR WITH CHOCOLATE



ENVASE/
CONTAINER

ES	CAJA DE 24 BARRITAS INDIVIDUALES ENVUELTAS EN UN COMPLEJO ALUMÍNICO
EN	CASE OF 24 INDIVIDUAL BARS WRAPPED BY AN ALUMIN COMPLEX

EMBALAJE/
PACKAGING

ES	Unidad de embalaje:	24x50	Unid./Units per pallet:	4368	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	24x50	Cajas/cases per pallet:	182	European pallet 80x120

INGREDIENTES
/INGREDIENTS

ES	Chocolate con leche 20% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche descremada en polvo, mantequilla , emulgente (lecitinas)), cereales crujientes (harina de trigo , azúcar, harina de arroz, harina de maíz, extracto de cebada malteada, sal, jarabe de azúcar caramelizado), jarabe de glucosa, jarabe de glucosa y fructosa, copos de cereales integrales tostados 10% (avena , trigo , cebada), cacahuetes tostados, azúcar, grasa vegetal (coco), copos de maíz (maíz, sal, extracto de cebada malteada), miel, sal, aromas naturales, jarabe de azúcar caramelizado, emulgente (lecitinas). Puede contener frutos de cáscara .
EN	Milk chocolate 20% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, skimmed milk powder, butter fat, emulsifier lecithins), cereal crispies (wheat flour, sugar, rice flour, corn flour, barley malt extract, salt, caramelized sugar syrup), glucose syrup, glucose-fructose syrup, whole cereal flakes 10% (oat , wheat , barley), roasted peanuts , sugar, coconut fat, cornflakes (corn, salt, barley malt extract), honey, salt, natural flavourings, caramelized sugar syrup, emulsifier lecithins. May contain nuts .

INFORMACION NUTRICIONAL/
NUTRITIONAL

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	Por 50g/ Per 50g
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	1859	930
	kcal	443	221
Grasas/Fat	g	16	8,2
de las cuales saturadas/of which saturated	g	9,5	4,8
Hidratos de carbono/carbohydr	g	66	33
de los cuales azúcares/of which	g	34	17
Fibra alimentaria / Fibre	g	3,2	1,6
Proteínas/Protein	g	6,2	3,1
Sal/Salt	g	0,53	0,26

CARACTERÍSTICAS/
CHARACTERISTICS

FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
Contenido en agua máximo/Maximum water content	8,50%	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
		EN	Absence of microorganisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions.
ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES			
		EN	Barrita de cereal, larga, rectangular, color amarillo-marrón, no homogéneo, fondo cubierto de chocolate, con líneas de chocolate en la parte superior de la barrita. Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales. Consistencia blanda.
		ES	Cereal bar, long, rectangular, yellow-brown colour, non homogenic, background covered with chocolate, with chocolate lines on the top of the bar. Characteristic aroma and flavour. Free of strange smell or taste. Soft consistency.

CORNY BIG CHOCOLATE 24X50G CORNY BIG CHOCOLATE 24X50G

CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	La fecha de consumo preferente corresponde a 15 meses a partir de la fecha de fabricación.
	EN	The best before date corresponding to 15 months from the date of manufacture.
PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	Recepción de materias primas, mezcla, estirado, enfriamiento, corte, embalado, paletización, cuarentena, almacenamiento y expedición.
	EN	Receipt of raw materials, mixing, stretching, cooling, cutting, packaging, palletizing, quarantine, storage and expedition.
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	En un lateral del estuche, se marca con tinta la fecha de consumo preferente con 8 dígitos.
	EN	On one side of the box is marked with ink the best before date in 8 digits.
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Mantener alejado de fuentes de calor y conservar en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del/ote:
	EN	Keep away from heat sources and store in a cool, dry place. Best before/lot:
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM	ES	Se realizan controles de materias primas, procesos y productos con el fin de garantizar la calidad de los productos de acuerdo a los exigentes criterios establecidos. De igual forma, se encuentra establecido un Sistema APPCC de acuerdo con lo establecido, entre otros, en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios con el fin de garantizar todos los aspectos relacionados con la Higiene (seguridad y salubridad) de los productos.
	EN	Control of the raw materials, process and finished products are carried out with the aim of guaranteeing the quality of the products according to the strict criteria established. Equally, an HACCP System is implemented for all the production lines according to the established, amongst others, in the EC Regulation nº 852/2004, 29 April 2004, relating to the hygiene of food products in order to guarantee all the aspects concerning Hygiene (safety and healthy) of the products.
INFORMACIÓN ALERGENOS /ALLERGEN INFORMATION	ES	No contiene ninguna sustancia alergénica ni derivados, no declarados en el etiquetado, recogidos en el Anexo II del Reglamento 1169/2011. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
	EN	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011. May contain traces of nuts.
INFORMACIÓN OGMs/GMOs INFORMATION	ES	Los ingredientes no están producidos a partir de organismos genéticamente modificados (OGMs) o sus derivados, y por tanto no entran en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003.
	EN	The ingredients are not produced from genetically modified organisms (GMOs) or their derivatives, and therefore are not within the scope of Regulation 1829/2003.
INFORMACIÓN NORMATIVA DE ENVASES/ INFORMATION ON PACKAGING REGULATION	ES	Cumple con los Reglamentos 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 y 10/2011 relacionados con envases y contacto con alimentos; y con la Directiva 94/62/EC sobre envasado y residuos de envasado.
	EN	It complies with Regulations 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 and 10/2011 related to packaging and food contact; and Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste.
IRRADIACIÓN/ IRRADIATION	ES	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
	EN	It has not be treated by irradiation or similar procedures.