

CORNY PROTEINA CHOCOLATE 35G CORNY PROTEIN CHOCOLATE 35G

MARCA/BRAND **CORNY PROTEIN**

PESO NETO/ NET WEIGHT 35g



PRODUCTO/
PRODUCT

ES	Barrita de cereales con cacahuets y cacao.
EN	Cereal bar with peanuts and cocoa

ENVASE/
CONTAINER

ES	Barritas individuales envueltas en un complejo aluminico.
EN	Individual bars wrapped in an aluminum complex.

EMBALAJE/
PACKAGING

ES	Unidad de embalaje:	24	Unid./Units per pallet:	4464	Palet europeo 80X120
	Packaging unit:	24	Cajas/cases per pallet:	186	European pallet 80x120
EN					

INGREDIENTES
/INGREDIENTS

ES	Crujiente de arroz 24% (aislado de proteina de guisantes, harina de arroz, gluten de trigo), jarabe de glucosa-fructosa, grasa vegetal de coco, cacahuets tostados, jarabe de glucosa, concentrado de proteinas de leche 9%, aceite de palma, dextrosa, cacao en polvo desgrasado* 5%, crujiente de cereales con cacao (harina de arroz, harina de trigo , cacao en polvo desgrasado * 1%, leche entera en polvo, azúcar, harina de maíz, sal), azúcar, estabilizante (glicerol), citrato de magnesio, emulgente (lecitinas), aroma natural, sal, aroma natural de cacao.
	EN

INFORMACION NUTRICIONAL/
NUTRITIONAL INFORMATION

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	Por 35g /Per 35 g	%V.R.*
VALOR ENERGÉTICO /ENERGY	kJ	2.053	719	
	kcal	491	172	
Grasas/Fat	g	25,9	9,07	
de las cuales saturadas/of which saturated	g	17,8	6,23	
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	37,6	13,2	
de los cuales azúcares/of which sugars	g	21,3	7,46	
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	3,0	1,1	
Proteinas/Protein	g	25,1	8,79	
Sal/ Salt	g	0,64	0,22	
Magnesio / Magnesium	mg	170 (45%)*	59,5(16%)*	

* Valores de referencia para el etiquetado/References values

CORNY PROTEINA CHOCOLATE 35G CORNY PROTEIN CHOCOLATE 35G

CARACTERISTICAS/ CHARACTERISTICS	FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
		Contenido en agua máximo/Maximum water content	0,60%	ES
			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, con obleas dando forma al rectángulo, no homogéneo, rellenos de crema. Aroma y sabor característicos a cacahuete y cacao. Exento de olores y sabores anormales. Consistencia blanda.
			ES	Cereal bar, long, rectangular, wafers in form of a rectangle, not homogeneous, filled with cream.Characteristic peanut and cocoa aroma and flavour. Free of strange smell or taste. Soft consistency.
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	La fecha de consumo preferente corresponde a 13 meses a partir de la fecha de fabricación.		
	EN	The best before date corresponding to 13 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 with 8 digits.		
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Proteger del calor, conservar en lugar fresco y seco.		
	EN	Protect from heat, keep cool and dry.		
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.		
	EN	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011.		
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.		

CORNY PROTEINA CHOCOLATE 35G

CORNY PROTEIN CHOCOLATE 35G

	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.

Emitido por: R&D

26/10/2023