MON AMOUR EUROPE, SL

PIÑA CON CHOCOLATE

Fecha: abril de 2021
Ed: 1-2021

Parque Empresarial de Utebo, naves 15 y 16.
50180 – Utebo (Zaragoza)
Tel.: 976 77 20 40
info@nakoa.es
www.latiendadechocolate.es

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porciones de piña confitada discos enteros, mitades o cuartos discos, bañadas con cobertura de chocolate negro de alta pureza, con un contenido en cacao mínimo del 60%.

Sabores, texturas, aromas característicos de la piña y de la cobertura de chocolate.

COMPOSICIÓN

1- INGREDIENTES

Ingredientes: Piña confitada (Piña, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, antioxidante: E-330, conservador: E-202 y aroma) y cobertura de chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina (***soja***) y aroma de vainilla. Cacao: 60% mínimo).

La concentración máxima para E-330 y E-202 cumple con REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008. (Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5. E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis).

GMO STATUS: Producto libre de OMG.
Sin gluten.
No irradiado.
Modo de empleo: Producto listo para el consumo.
Población de destino: Producto apto para la población en general.

2- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g	
VALOR ENERGÉTICO	443Kcal/1869 Kj
GRASAS **de las cuales, ácidos grasos saturados**	17,8g 10,6g
HIDRATOS DE CARBONO **de los cuales, azúcares**	64,8g 45,8g
PROTEÍNAS	3,2g
Sal	0 g

3- ALÉRGENOS:

	CONTIENE	PUEDE CONTENER*
Cereales que contengan gluten		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevos		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración >10 mg/kg SO2		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

**Posibles trazas por contaminación en fábrica.*

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DETERMINACIÓN	UNIDADES	REFERENCIA
***Mohos y levaduras*	col/g	≤500
***Escherichia coli*	col/g	Ausencia
***Salmonella*	col/25g	Ausencia
***Staphilococcus aureus*	col/g	Ausencia
***Clostridium sulfitorreductores*	col/g	≤1000
**Listeria monocytogenes*	col/g	100

**Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por Reglamento C.E. 1441/2007 n=5; c=0 **Límites recomendados*

FORMA DE PRESENTACIÓN

Según formato de venta (excepto tarrinas y estuches), cada unidad va envuelta en bobina de celofán metalizado o lámina PPBio y cierre termosellado en flow pack.

Se venden en distintos formatos:

Estuches:
Tarrinas:
Bolsas 250g: 12 unidades/caja
Caja expositora de 3Kg

Todo ello pesos netos con envuelta.
Los materiales que componen los envases están autorizados para el contacto alimentario cumpliendo con la normativa vigente.

MON AMOUR EUROPE, SL	**PIÑA CON CHOCOLATE**	Fecha: abril de 2021 Ed: 1-2021	Parque Empresarial de Utebo, naves 15 y 16. 50180 – Utebo (Zaragoza) Tel.: 976 77 20 40 info@nakoa.es www.latiendadechocolate.es

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco (12-18 °C) y seco; alejado de humedad, calor, y olores agresivos. *La conservación de este producto no es óptima fuera de las condiciones descritas.*

PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE:

12 meses a partir de la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas.

En Utebo, (Zaragoza) a 22 de abril de 2021
Mon Amour Europe, SL
Dpto. de Calidad