

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION	
NOMBRE DEL PRODUCTO PRODUCT NAME	<b>Peladilla especial surtida (Blanca, azul, verde, amarilla y rosa)</b> <b>Sugared Almonds Special assorted (White, blue, green, yellow and pink)</b>
SABORES FLAVOURS	Característico Characteristic
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION	Peladilla de almendra Sugared Almonds
INGREDIENTES INGREDIENTS	Cobertura de azúcar (85%) [azúcar, harina de arroz, jarabe de glucosa, almidón de arroz, agente de recubrimiento (goma arábica) y colorantes (E.100, E-120, E-131)] y <b>ALMENDRAS (15%)</b> . Sugar coating (85%) [sugar, rice flour, glucose syrup, rice starch, coating agent (gum arabic) and colourings (E.100, E-120, E-131)] and <b>ALMONDS (15%)</b> .
INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS (Según el reglamento UE nº 1169/2011) ALLERGEN INFORMATION (According to the regulation UE N° 1169/2011)	Contiene ALMENDRAS. Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES y productos derivados. Contains ALMONDS. May contain traces of other NUTS, PEANUTS and products thereof".
CONTENIDO EN METALES PESADOS HEAVY METAL CONTEN	Maximo As 0.1 ppm Maximo Cu 5 ppm Maximo Pb 0,2 ppm Maximum As 0.1 ppm Maximum Cu 5 ppm Maximum Pb 0.2 ppm
MICROBIOLOGIA MICROBIOLOGY	Ausencia de microorganismos patógenos y sus toxinas. Recuento total de Aerobios Mesofilos Maximum 1 x 10 <sup>3</sup> cfu / g Recuento total de Mohos y Levaduras Maximum 5 x 10 <sup>2</sup> cfu / g Total Enterobacterias Maximum 1 x 10 <sup>2</sup> cfu / g Salmonella Absence cfu / 25 g Absence of pathogenic microorganisms and their toxins Total Mesophilic Aerobic Count Maximum 1 x 10 <sup>3</sup> cfu / g Yeast and Mold Count Maximum 5 x 10 <sup>2</sup> cfu / g "Total Enterobacteriaceae Maximum 1 x 10 <sup>2</sup> cfu / g Salmonella Absence cfu / 25 g
<b>Nutrition information per 100 g</b>	
	<b>kJ/100 g / kcal/100g</b>
<b>Valor energético</b> <b>Energy</b>	<b>1744 kJ / 413 kcal</b>
<b>Grasa total</b> <b>Total Fat</b>	<b>8,2 g</b>
de las cuales saturadas 'of which Saturated Fat	0,64 g
<b>Hidratos de Carbono</b> <b>Total Carbohydrate</b>	<b>79,8 g</b>
de los cuales azúcares of which sugars	73 g
<b>Fibra</b> <b>Fiber</b>	<b>2,3 g</b>
<b>Proteínas</b> <b>Protein</b>	<b>3,7 g</b>
<b>Sal</b> <b>Salt</b>	<b>&lt;0,1 g</b>
CONDICIONES DE ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	Almacenar en lugar fresco y seco. Store in a cool and dry place.
CONSUMO PREFERENTE PRODUCT SHELF LIFE	18 meses 18 months

