

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

|                                                 |                                                                                                                                                                             |                    |                           |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| NOMBRE DEL PRODUCTO                             | PELADILLA RIZADA COLORES PEQUEÑA                                                                                                                                            |                    |                           |
| SABORES                                         | Característico                                                                                                                                                              |                    |                           |
| DEFINICION                                      | PELADILLA SURTIDA                                                                                                                                                           |                    |                           |
| TEXTOS LEGALES :                                | Cobertura de azúcar [azúcar, harina de arroz, jarabe de glucosa, almidón de arroz, agente de recubrimiento (goma arábica) y colorantes (E-101i, E-120, E-132)] y ALMENDRAS. |                    |                           |
| ALÉRGENOS<br>(Según Reglamento UE N° 1169/2011) | Contiene ALMENDRAS.<br>Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES y productos derivados.                                                                  |                    |                           |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS                  | Humedad                                                                                                                                                                     | máximo             | 5,0 %                     |
|                                                 | Contenido en Metales Pesados                                                                                                                                                |                    |                           |
|                                                 | Arsénico                                                                                                                                                                    | máximo             | 0,1 ppm                   |
|                                                 | Cobre                                                                                                                                                                       | máximo             | 5 ppm                     |
|                                                 | Plomo                                                                                                                                                                       | máximo             | 0,2 ppm                   |
| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS                      | Ausencia de microorganismos patógenos y sus toxinas                                                                                                                         |                    |                           |
|                                                 | Recuento total de Aerobios mesófilos                                                                                                                                        | máximo             | 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g |
|                                                 | Recuento de Mohos y Levaduras                                                                                                                                               | máximo             | 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|                                                 | Enterobacteriaceae totales                                                                                                                                                  | máximo             | 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|                                                 | Salmonella                                                                                                                                                                  | Ausencia ufc/ 25 g |                           |
| <div>Información Nutricional por 100 g</div>    |                                                                                                                                                                             |                    |                           |
| Valor Energético                                | kJ/100 g                                                                                                                                                                    | kcal/100g          |                           |
|                                                 | 1654                                                                                                                                                                        | /                  | 390                       |
| Grasas                                          | 3,3 g                                                                                                                                                                       |                    |                           |
| -de las cuales saturadas :                      | 0,2 g                                                                                                                                                                       |                    |                           |
| Hidratos de Carbono                             | 88 g                                                                                                                                                                        |                    |                           |
| -de los cuales azúcares:                        | 85 g                                                                                                                                                                        |                    |                           |
| Fibra                                           | 0,9 g                                                                                                                                                                       |                    |                           |
| Proteínas                                       | 1,5 g                                                                                                                                                                       |                    |                           |
| Sal                                             | 0,01 g                                                                                                                                                                      |                    |                           |
| ALMACENAMIENTO                                  | Lugar fresco y seco                                                                                                                                                         |                    |                           |
| CONSUMIR PREFERENTEMENTE                        | 18 meses                                                                                                                                                                    |                    |                           |
| Población vulnerable                            | Diabéticos, gente con sobrepeso y/o intolerantes/alérgicos a los ingredientes.                                                                                              |                    |                           |

Edición: 06

Fecha: 27/05/2026