



MANÍ CON CHOCOLATE BLANCO

Producto

Denominación legal:	Maní cubierto con chocolate blanco.
Marca:	Haas.
Usos:	Producto diseñado para consumo directo.
Vida útil:	7 meses (70 g) 12 meses (1 kg)
Presentación:	Estuche de 70 g y bolsas de 1 kg I.M. Reg. S.R.A. N° 665/204 (70 g) I.C. N° G/10-11-16-20-21-39-76/2054-204 (70 g)
Habilitaciones:	I.M. Reg. S.R.A. N° 665/228 (1 kg) I.C. N° G/10-11-16-20-21-39-76/2054-228 (1 kg) M.S.P. N° 404

Datos del Elaborador

Razón social de la empresa:	Edanrey S.A.
Dirección:	Ruta 8 km 44,100 – Canelones – Uruguay.
Teléfono:	598 4390 3711.
E-mail:	info@chocolateshaas.com.uy

Aseguramiento de la Calidad

Planta certificada en Gestión de Calidad según Norma ISO 9001:2015

Ingredientes

Maníes tostados, azúcar, manteca de cacao, leche en polvo entera, sal.
Emulsionantes: lecitina (INS 322) y polirricinoleato de poliglicerol (INS 476). Estabilizante: goma arábiga.
Saborizante: vainillina.

**Declaraciones de Inocuidad****INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS**

Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas o derivados)	0	Frutos de cáscara	*
Crustáceos y productos a base de crustáceos	0	Apio y productos derivados	0
Huevos y derivados	0	Mostaza y productos derivados	0
Pescado y productos a base de pescados	0	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	0
Cacahuets y productos a base de cacahuets	1	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	*
Soja y productos a base de soja	1	Altramuces y productos a base de altramuces	0
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	1	Moluscos y productos a base de moluscos	0
No contiene (0).	Contiene (1)	Puede contener trazas	(*)

DECLARACIÓN NO OMG

El producto es elaborado con materias primas no OMG.
Cumple con lo establecido en el Decreto Municipal N° 34.901

Información Nutricional

Porción de 25g.	CANTIDAD POR PORCIÓN	% V.D.*
Valor energético	137 kcal / 575 kJ	7
Carbohidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	3,3	4
Grasas Totales (g)	7,9	14
Grasas saturadas (g)	3,0	14
Fibra alimentaria (g)	0,8	3
Sodio (mg)	12	1

No contiene cantidades significativas de grasas trans.

* Valores Diarios de Referencia con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

LIBRE DE GLUTEN.

Características Organolépticas

Color	Blanco amarillento.
Aroma	Característico, sin aromas extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.

**Características Físico Químicas**

Manteca de cacao	22% - 24%
Grasa de leche	4% - 6%
Sólidos no grasos de leche	15% - 17%
Calibre	20 - 30 un./oz.

Características Microbiológicas

Aerobios mesófilos totales	Máximo 10000 ufc/g
Hongos y levaduras	Máximo 100 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	Máximo 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g

*Según plan de muestreo***Contaminantes**

Aflatoxinas totales B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (Chocolate)	< 5 ppb
Ocratoxina A	< 5 ppb
Aflatoxinas totales B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (Fruto)	< 20 ppb

*Según plan de muestreo***Aditivos**

Contiene aditivos admitidos en el RBN, según la lista positiva correspondiente a esta categoría de alimentos.

Materiales de Envasamiento - Insumos;**EMPAQUE PRIMARIO**

Material	Composición	Contenido neto
Estuche	Cartulina	70 g
PEBD/PPBO	Polietileno Polipropileno	1 kg

EMPAQUE SECUNDARIO

Tipo	Composición	Contenido
Display exhibidor	Cartón	18 un. de 70 g
Caja	Cartón corrugado de 470 g/m ²	17 un. de 1 kg



Condiciones de Almacenamiento y Manipulación

Almacenar el producto al abrigo de la luz, en lugar fresco, seco y ventilado; exento de plagas y lejos de productos que exhale aromas, tales como productos químicos y fragancias.

Temperatura ideal: 18 – 24 °C; HR: máx. 70%

El transporte debe ser realizado en camión cerrado, limpio y aislado térmicamente.

