



Producto

Denominación legal:	Maní con chocolate semi amargo y Maní con chocolate blanco
Marca:	Haas
Usos:	Producto diseñado para consumo directo
Vida útil:	6 meses
Presentación:	Estuche de 70 g
Habilitaciones:	RUNAEV: 8680/2/259 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 e Inocuidad según Normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018.

Ingredientes

Maní cubierto con chocolate blanco (maníes tostados, azúcar, manteca de cacao, leche en polvo entera, sal. Emulsionantes: lecitina (INS 322), polirricinoleato de poliglicerol (INS 476). Estabilizante: goma arábica (INS 414). Saborizante: vainillina), maní cubierto con chocolate semi amargo (maníes tostados, azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, sal. Emulsionantes: lecitina (INS 322), polirricinoleato de poliglicerol (INS 476). Estabilizante: goma arábica (INS 414). 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 SO2 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)	3,2	4
Grasas Totales (g)	8,0	14
Grasas saturadas (g)	3,0	14
Grasas trans (g)	0	**
Fibra alimentaria (g)	1,1	4
Sodio (mg)	6,7	0

* 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.

** Valores Diarios de Referencia no establecidos.

**Características Organolépticas**

Color	Marrón y blanco amarillento.
Aroma	Característico, sin aromas extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.

Características Físico Químicas**MANÍ CUBIERTO DE CHOCOLATE SEMI AMARGO:**

Manteca de cacao	28 - 32 %
Sólidos totales de cacao	44 - 45 %
Calibre	20 - 30 un./oz.

MANÍ CUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO:

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 1000 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	< 5 ppb
Ocratoxina A	< 5 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: Estuche de cartulina

EMPAQUE SECUNDARIO: Display exhibidor de cartón de 470 g/m2

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 exhelen 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.