

**Ricardito****Producto**

Denominación legal:	Chocolate relleno de merengue.
Marca:	Haas
Usos:	Producto diseñado para consumo directo.
Vida útil:	3 meses.
Presentación:	36 g.
Habilitaciones:	I.M. Reg. S.R.A. N° 665/260 I.C. N° G/10-11-16-20-21-39-76/2054-260 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

Merengue (azúcar, glucosa, albúmina de huevo; espesante: agar (INS 406); regulador de acidez: bitartrato potásico (INS 336i); saborizante: vainilla), chocolate semi amargo (azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, sal; emulsionantes: lecitina de soja (INS 322) y polirricinoleato de poliglicerol (INS 476); saborizante: vainillina), oblea (almidón de maíz, fécula de mandioca, harina de arroz, aceite de palma; emulsionantes: lecitina de soja (INS 322) y goma xántica (INS-315)).

**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	1	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	*	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	0
Soja y productos a base de soja	1	Altramuces y productos a base de altramuces	0
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	*	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)	23	8
Proteínas (g)	1,4	2
Grasas Totales (g)	4,6	8
Grasas saturadas (g)	2,6	12
Fibra alimentaria (g)	0,9	3
Sodio (g)	3,2	0

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	Marrón.
Aroma	Característico, sin aromas extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.

**Características Físico Químicas**

Contenido de chocolate cobertura	40% - 43%
----------------------------------	-----------

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	< 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**

Material	Composición	Espesor	Contenido neto
Envoltura	Polipropileno	20 µ	36 g

EMPAQUE SECUNDARIO

Tipo	Composición	Contenido
Estuche	Cartulina	1 un.

EMPAQUE TERCIARIO

Caja	Cartón de 470 g/m ²	30 un. de 36 g
------	--------------------------------	----------------

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 máx. 20 °C; HR: máx. 60%

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