



Kerry Ingredients & Flavours Ltd.
Global Technology & Innovation Centre
Millennium Park
Naas, Co. Kildare, IRLANDA
Teléfono: +353(0) 45931000
Fax: +353(0) 45984008
www.kerry.com

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

DETALLES DEL PRODUCTO

Nombre del producto Capuchino con sabor a avellana estándar DVG
Código de Kerry 20655528

Descripción del producto Capuchino en polvo con sabor a avellana para uso en bebidas calientes

LISTA DE INGREDIENTES

Azúcar, grasa en polvo (jarabe de glucosa, aceite de coco, proteínas de la LECHE, estabilizantes (E 331, E 340), emulgente (E 471), antiaglomerante (E 551), SUERO en polvo (LECHE), café soluble (3,5 %), cacao en polvo bajo en grasas (1,6 %), aroma, antiaglomerante (E 551), LECHE desnatada en polvo, sal, espesante (E 415)

La declaración de ingredientes anterior debe estar etiquetada en el producto final para incluir todos los datos declarables de acuerdo con las normativas de etiquetado de alimentos actuales, incluidas sus modificaciones.

INFORMACIÓN DE USO/APLICACIÓN

Para uso en bebidas, 19 g/150 ml de agua caliente

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Prueba	Mín.	Objetivo	Máx.	Unidades	Método
Enterobacteriaceae			10,00	UFC/g	
Listeria spp. en 25 g			0,00	UFC/g	
Salmonella spp. en 375 g			0,00	UFC/g	
Recuento viable total			1.000,00	UFC/g	

Código de Kerry 20655528

Versión de las especificaciones: 001

Estado de las especificaciones: Comercializado y aprobado por Kerry

Fecha de publicación: 3/2/2021

Fecha de revisión: 02/04/2021

SOLEARY2

DATOS DE ALÉRGENOS				
Alérgeno	¿Necesita etiquetado? Sí/No	Fuente	¿Presente en la línea? Sí/No	¿Presente en la planta? Sí/No
Cacahuets y productos derivados	No		No	No
Frutos secos (distintos de cacahuets) y productos derivados (1)	No		No	No
Cereales que contienen gluten (2)	No		No	No
Crustáceos y productos derivados	No		No	No
Huevo y productos derivados	No		No	No
Pescado y productos derivados	No		No	No
Soja y productos derivados	No		No	No
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	Sí	LECHE desnatada en polvo, proteínas de la LECHE, SUERO en polvo (LECHE)	Sí	Sí
Apio y productos derivados	No		No	No
Mostaza y productos derivados	No		No	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No		No	No
Moluscos y productos derivados	No		No	No
Altramuz y productos derivados	No		No	No
Dióxido de azufre/sulfitos > 10 ppm	No		Sí	Sí

Nota: Se han adoptado todas las medidas de precaución razonables que cabría esperar de un fabricante responsable para evitar la contaminación cruzada de las materias primas utilizadas y en el proceso de fabricación.

Conforme con la normativa (UE) 1169/2011, anexo II, modificada.

(1) Frutos secos: almendra (*Amygdalus communis* L.), avellana (*Corylus avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), nuez pacana (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacho (*Pistacia vera*), nuez de Macadamia o nuez de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, excepto frutos secos empleados para la elaboración de productos destilados del alcohol, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; cereales que contienen gluten: trigo (como espelta y trigo Khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, excepto: (a) siropes de glucosa a base de trigo que incluyen dextrosa (*); (b) maltodextrinas a base de trigo (*); (c) sirope de glucosa a base de cebada; (d) cereales empleados para la elaboración de productos destilados del alcohol, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;

(*) Y los productos derivados, siempre y cuando, teniendo en cuenta el proceso al que se hayan sometido, sea improbable que aumente el nivel de alergenidad evaluado por la autoridad para el producto en cuestión del que proceden.

DATOS DE ADECUACIÓN		Sí = Adecuado, No = Inadecuado	Comentario/Estado de certificación
Vegetarianos (huevo y lácteos)		Sí	
Veganos		No	
Celíacos <100 ppm de gluten (mediante cálculo)		Sí	
Celíacos <20 ppm de gluten (mediante cálculo)		Sí	
Adecuado / Inadecuado			
Kosher		Adecuado	
Halal		Adecuado	
Orgánico		Inadecuado	
* Las valoraciones de adecuación anteriores se basan en las materias primas utilizadas en el producto			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Nutriente	Valor típico	Unidad	
Valor energético en kJ	1.752,2	kJ/100 g	
Valor energético en Kcal	415,1	Kcal/100 g	
Grasas	8,1	g/100 g	
Grasas saturadas	7,4	g/100 g	
Grasas monoinsaturadas		g/100 g	
Grasas poliinsaturadas		g/100 g	
Carbohidratos totales	81,8	g/100 g	
Carbohidratos disponibles	80,3	g/100 g	
De los cuales azúcares	68,3	g/100 g	
De los cuales almidón		g/100 g	
Fibra	1,7	g/100 g	
Proteínas	3,4	g/100 g	
Sal (NaCl)	0,9	g/100 g	
Sodio	366,1	mg/100 g	
Humedad	1,8	g/100 g	
Ceniza	4,5	g/100 g	
Etanol (alcohol)	0,0	g/100 g	
Fuente de los datos			
Se calcula a partir de los datos de la materia prima. Los valores indicados son típicos y se facilitan solamente a título informativo.			
MATERIALES MODIFICADOS GENÉTICAMENTE			
¿El producto requiere un etiquetado como modificado genéticamente según las normativas de etiquetado actuales de la UE?			
RADIACIÓN IONIZANTE			
¿El producto requiere un etiquetado como irradiado o contiene ingredientes irradiados según las normativas de etiquetado actuales de la UE?			No
TIEMPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO RECOMENDADOS			
Condiciones de transporte y almacenamiento:		Transporte a temperatura ambiente Conservar en un lugar seco, limpio y fresco	
Tiempo de conservación (paquete original):		540 días	

EMBALAJE

Tamaño del paquete (neto)	1KG
N.º de paquetes por contenedor externo	10
N.º de unidades por palé	720
Tipo de paquete, interior	Caja de bolsas
Tipo de paquete, exterior	de papel metalizado
Tipo de palé	EURO

LEGISLACIÓN Y DECLARACIÓN DE GARANTÍA

El producto se fabricará y empaquetará de acuerdo con toda la legislación actual y pertinente de la UE. La información indicada se proporciona de buena fe. Se basa en la formulación del producto, los datos proporcionados por nuestros proveedores de materias primas y la fábrica de producción en la fecha de publicación de este documento de especificaciones. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que esta información sea adecuada y exhaustiva teniendo en cuenta el uso específico previsto del producto. Se deben consultar las normativas nacionales locales para la aplicación y declaración específicas previstas, puesto que la legislación puede variar de un país a otro. El tiempo de conservación indicado se ha establecido para dar cabida a situaciones que pueden producirse en periodos cortos durante el almacenamiento y la distribución del producto.

CONFIDENCIALIDAD

Este documento y la información que en él se incluye son propiedad de Kerry Ingredients & Flavours Limited y no se deben revelar a terceros sin el consentimiento previo por escrito de la empresa.

AUTORIZACIÓN

Esta especificación ha sido aprobada por Kerry
Regulatory & Scientific Affairs

Autorizado en representación del cliente

Firma/Sello



Fecha

04-Feb-2021

Fecha

Kerry Ingredients & Flavours Limited presupondrá la aceptación de las presentes especificaciones si el cliente no declara lo contrario por escrito en un plazo de 28 días a partir de su recepción.