


	DEPARTAMENTO PRODUCCIÓN	
	<b>Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco</b>	
Código Producto Terminado: <b>DLC01</b>	RGSEAA:20.047031/GC	
Doc.nombre. : <b>DLCocoVainillaFichaTécnica.pdf</b>	Created: 01/10/2019	

## FICHA TÉCNICA

Rev	Date	Modification	Written	Revised	Approved
00	01/10/2019	Initial template.	Leonid Nazarian		



 <b>BENTAYGA BAKERY</b>	DEPARTAMENTO PRODUCCIÓN	
	<b>Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco</b>	
<b>Código Producto Terminado: DLC01</b>	RGSEAA:20.047031/GC	
<b>Doc.nombre. :DLCocoVainillaFichaTécnica.pdf</b>	Created: 01/10/2019	

## A) DATOS PRODUCTO

- **Nombre:** Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco

- **Peso neto:** 200gr.

- **Vida comercial** 12 meses, en lugar fresco y seco, una vez abierto mantener refrigerado.

- **Presentación:** Bote de cristal con tapa metálica.

**Identificación de la empresa:** Bentayga Bakery S.L. C/ Ramón Y Cajal 38 35001, Las Palmas, Gran Canaria.

**Dirección Obrador/Almacén:** Bentayga Bakery Obrador C/Saulo Torón 13, Carrizal, Ingenio, Gran Canaria.

- **Descripción del producto:** Producto de pastelería cocido Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco

- **Lista de ingredientes:** base de leche de coco bio (extracto de coco 82%, agua), azúcar de flor de coco bio, extracto y semillas de vainilla natural bio, goma guar orgánica bio, goma tara orgánica bio, ácido sórbico orgánico bio.


- **Alérgenos:** No contiene Alérgenos

- **Preparación:** Producto de pastelería cocido (Dulce de Leche) en base de leche de coco bio (extracto de coco 82%, agua), azúcar de flor de coco bio, extracto y semillas de vainilla natural bio, goma guar orgánica bio, goma tara orgánica, ácido sórbico orgánico.

- **Condiciones de almacenamiento:** Almacenar en un lugar fresco y seco, una vez abierto mantener refrigerado.

- **Valores nutricionales**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
valores medios	por 100g
Valor Energético	<b>825,45kJ</b> <b>215kcal</b>
Grasas	13,2gr
De las cuales: saturadas	11,5gr
Hidratos de Carbono	23,5gr
De los cuales: azúcares	23,1gr
Proteínas	0,9gr
Sal	0,12gr

	DEPARTAMENTO PRODUCCIÓN	
	<b>Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco</b>	
Código Producto Terminado: <b>DLC01</b>	RGSEAA:20.047031/GC	
Doc.nombre. : <b>DLCocoVainillaFichaTécnica.pdf</b>	Created: 01/10/2019	

## B) DATOS DE ENVASE

### 1. Envase / Peso neto

Formato	Peso neto
Cristal	200gr




### 2. Envase primario

Formato	Envase	Características	Dimensiones
Cristal	Tarro Cristal Tapa Metálica	Tapa Hermética	8x11x8mm

### 3. Envase secundario

Formato	Envase	Características	Dimensiones	Peso
Caja	Caja 20 ud	Cardboard	150x380x330mm	7300gr

 <b>BENTAYGA BAKERY</b>	DEPARTAMENTO PRODUCCIÓN	
	<b>Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco</b>	
<b>Código Producto Terminado: DLC01</b>	RGSEAA:20.047031/GC	
<b>Doc.nombre. :DLCocoVainillaFichaTécnica.pdf</b>	Created: 01/10/2019	

## **C) CERTIFICACIONES**


1. Certificado canario de producción ecológica: ES.CO-014-IC




2. Sello de confianza de la Unión Vegetariana Europea



 <b>BENTAYGA BAKERY</b>	DEPARTAMENTO PRODUCCIÓN	
	<b>Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco</b>	
Código Producto Terminado: <b>DLC01</b>	RGSEAA:20.047031/GC	
Doc.nombre. : <b>DLCocoVainillaFichaTécnica.pdf</b>	Created: 01/10/2019	

	<b>FICHA DE DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>			Nº REG.
	CODE: AVNC-ALERGENOS	EDITION: 1	DATE: 01/07/201914	
	PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:			
<b>Nombre del producto:</b> Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco <b>Código del producto (DLC01):</b>				
<b>Declaramos que, el producto que les suministramos <u>CONTIENE</u> las siguientes SUSTANCIAS ALERGÉNICAS</b>				
<i>Directiva 2007/68/CE de la Comisión que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios</i>	NO	SI	PUEDE CONTEN ER (*)	ESPECIFICAR PRODUCTO
Cereales que contienen gluten (A) y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X			
Huevos y productos a base de huevos.	X			
Pescado y productos a base de pescado.	X			
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	X			
Soja y productos a base de soja.	X			
Leche y sus derivados, incluida la lactosa.	X			
Frutos de cáscara (B) y productos derivados.	X			
Apio y productos derivados.	X			
Mostaza y productos derivados.	X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (C)	X			
Altramuz y productos a base de altramuces.	X			

 <b>BENTAYGA BAKERY</b>	DEPARTAMENTO PRODUCCIÓN	
	<b>Dulce de Leche de Coco con Vainilla de Tahití y Azúcar de Flor de Coco</b>	
<b>Código Producto Terminado: DLC01</b>	RGSEAA:20.047031/GC	
<b>Doc.nombre. :DLCocoVainillaFichaTécnica.pdf</b>	Created: 01/10/2019	

<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>	X			
<b>(*) Alérgenos que pueden estar presentes en el producto de manera no intencionada debido a una contaminación cruzada.</b>				
<b>(A):</b> es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas				
<b>(B):</b> es decir almendras ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces de nogal ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch</i> ], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos o alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )				
<b>(C):</b> en caso de positivo por favor indicar la concentración expresada como mg/kg o ml/l expresado como SO <sub>2</sub>				