



FICHA TÉCNICA SUAVES CHOCOCHIPS

FT-8

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 16/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Pieza abizcochada con pepitas de color tostado dentro de una cápsula de papel blanco seda.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, agua, aceite de girasol y soja en proporciones variables, **HUEVOS**, almíbar (azúcar, agua y ácido cítrico), suero **LÁCTEO**, gasificantes (Difosfato disódico y bicarbonato sódico), pepitas de chocolate (1%) [Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**)], conservante (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), aromas (limón y chocolate) y sal. **Puede contener trazas de sulfitos, sésamo, frutos de cáscara y mostaza.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA SUAVES CHOCOCHIPS

FT-8

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 16/05/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1673,2 kJ – 398,2 Kcal
Grasas	15,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>1,96 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	60,5 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>30,2 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	4,84 g
Fibra	
Sal	0,27 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

5 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	BOLSA
COD Interno	102313	002012
COD EAN	8410803000503	8410803020129
COD EAN CAJA	28410803000507	18410803020126
PESO NETO unid	250 g	600g
UNIDADES/CAJA:	7 pq	6 pq
PESO NETO caja	1,75 kg	3.6 Kg
CAJAS/PALET:	108	72



FICHA TÉCNICA SUAVES CHOCOCHIPS

FT-8

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 16/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	15/12/2017	Alta ficha técnica.
01	01/09/2021	Se añade la ref. 002012.
02	01/06/2023	-Se actualizan los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos: se añade sulfitos como alérgeno y mostaza como trazas. -Se actualiza la vida útil.
03	21/06/2023	-Se cambia el aroma de chocolate: se elimina el sulfito de alérgenos.
04	26/07/2023	-Se actualiza la tabla nutricional.
05	07/02/2024	-Se elimina referencia 002313 y se añade 102313.
06	16/05/2024	-Se añaden trazas de frutos de cáscara, sulfitos y sésamo.