



FICHA TÉCNICA CHOKIES CON EDULCORANTES

FT-197

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 17/07/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Galleta con gotas de chocolate y edulcorante. Pieza redonda y fina, de color tostado y con trocitos de chocolate por encima. Sabor dulce a chocolate. Textura crujiente.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Con edulcorante. Ingredientes: Harina de **TRIGO**, margarina** [grasa vegetal (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes (E471 y E322 (girasol)), acidulante (E330), conservador (E200), aromas, antioxidantes (E304i y E306) y colorante (E160a)], gotas de chocolate (21.6%)[pasta de cacao, edulcorante: maltitol*, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de **SOJA**, aroma natural de vainilla], edulcorante: maltitol*(13%), **HUEVO** líquido pasteurizado, agua, extracto de malta de **CEBADA**, gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, sal y aromas. **Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y cacahuete.**

*EL CONSUMO EXCESIVO PUEDE PRODUCIR EFECTOS LAXANTES.

**Según disponibilidad margarina: [aceites y grasas vegetales (palma; soja; coco; nabina; girasol; en proporción variable); agua; emulgente (E471; lecitinas); acidulante (ácido cítrico); conservador (E202); aromas; colorante (carotenos)].

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO/CEBADA
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	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	



FICHA TÉCNICA CHOKIES CON EDULCORANTES

FT-197

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 17/07/2024

Hoja 2/3

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>
Aerobios	<1000 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	Ausencia en 1g
Staphylococcus Aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Lysteria	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<500 ucf/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2193 Kjul - 525 Kcal
Grasas	29 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	14 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	57 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<0,5 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,5 g
Fibra	4,1 g
Sal	0,23 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 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:

Bandejas: PET

Film: LDPE y PP

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.



FICHA TÉCNICA

CHOKIES CON EDULCORANTES

FT-197

REVISION:05

FECHA EDICIÓN: 17/07/2024

Hoja 3/3

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	004766	005529
COD EAN		
COD EAN CAJA	8410803047669	8410803040950
PESO NETO unid	0.025g	0.025g
UNIDADES/CAJA:		80
PESO NETO caja	2 Kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	112	180

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01		Alta ficha
02	28//04/2022	Se revisa.
03	13/05/2022	Se revisa y se cambia el encabezado del documento, se añade la margarina según disponibilidad.
04	08/01/2024	Se actualizan los ingredientes y la tabla nutricional.
05	17/07/2024	Se actualizan los ingredientes.