



FICHA TÉCNICA CHOKIS CHOCO

FT-210

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 08/04/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pieza redonda y fina de color tostado y con trocitos de chocolate por encima. Sabor dulce y chocolate. Textura crujiente.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, margarina [aceites y grasas vegetales (palma, soja, coco, colza, girasol en proporción variable); agua, emulgentes: lecitinas, E471; acidulante: ácido cítrico; conservante: E202, aromas; colorante: carotenos], gotas de chocolate (19.6%)[azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**)], azúcar, **HUEVO** líquido pasteurizado, agua, extracto de malta de **CEBADA**, gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, sal y aromas.

*Según disponibilidad: margarina [Grasa vegetal (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal y E-322: lecitina (girasol)), corrector de acidez (E-330: ácido cítrico), conservador (E-200: ácido sórbico), aromas, antioxidantes (E-304i: palmitato de ascorbilo y E-306: extracto rico en tocoferoles) y colorante(E-160a : B-caroteno)].

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	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	

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 1 g
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Lysteria	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	<500 ucf/g
Clostridium SR	<10ucf/g



FICHA TÉCNICA CHOKIS CHOCO

FT-210

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 08/04/2022

Hoja 2/3

Shigella sp	Ausencia en 25 g
-------------	------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2183 Kjul - 523 Kcal
Grasas	28,7 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	14,24 g
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	57,5 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	23,5 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,6 g
Fibra	3,9 g
Sal	0,28 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. Trascurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas. Durante el transporte no remontar palets.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Papel y film alimentario.

Información sobre OGM:

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:

	BLISTER	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	003509	004121	005017
COD EAN	8410251007284		
COD EAN CAJA	18410251007281	8410803041216	8410803040868
PESO NETO unid	160 g	25g	25 g
UNIDADES/CAJA:	12 pq	80	80
PESO NETO caja	1,92 kg	2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	81		180



FICHA TÉCNICA CHOKIS CHOCO

FT-210

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 08/04/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
02	13/01/2019	Alta ficha
03	14/11/2019	Se revisa.
04	08/04/2022	Se actualizan ingredientes y se cambia el encabezado del documento.
05	13/05/2022	Se añade margarina según disponibilidad.