



·ChocAteca·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12-05-14
	Fecha de aplicación : ENE 14	Page : 1 / 8

CÓDIGO	PRODUCTO
4950	HUESITOS ORIGINAL

			Firma
Elaborado	CALIDAD	CARMEN CARRERO	 ·ChocAteca SLU· c/ Bodeguillas, s/n. 50200 ATECA
Aprobado	CALIDAD	CRISTINA CANTERIA	

Fecha de la Modificación	Modificación
31-01-14	Emisión del documento
12-05-14	Cambio cobertura chocolate (VALOR, composición y nutricionales)

Denominación de venta legal : <i>Legal labelling :</i>	Crujiente barra de barquillo cubierto de chocolate con leche y con relleno (37%) con cacao
Denominación comercial : <i>Commercial labelling :</i>	HUESITOS
Descripción de producto : <i>Product description :</i>	Barrita formada por la agrupación de 4 obleas con capas de relleno entre ellas, cubierta de chocolate con leche. Aspecto regular y sin burbujas.

Garantía sin OGM (GMO free)
Sin Maíz (Maize free)

SI
SI

X
X

· ChocAteca ·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12-05-14
	Fecha de aplicación : ENE 14	Page : 2 / 8

1/ ASPECTOS REGLAMENTARIOS (LEGAL ASPECT)

Composición/denominación	TEXTOS REGLAMENTARIOS ESPECÍFICOS
Crujiente barra de barquillo cubierto de chocolate con leche y con relleno (37%) con cacao	Cumple con la normativa aplicable incluida en la « Lista de Normas » L3.05.20.00
Aditivos	TEXTOS REGLAMENTARIOS ESPECÍFICOS

2/ COMPOSICION / VALORES NUTRICIONALES (COMPOSITION)-

COMPOSICIÓN (incluyendo aromas (1) aditivos (1), coadyuvantes tecnológicos (1) y carry over (1) (indicar el nº CEE si es necesario) <i>COMPOSITION including flavourings (1) additives (1) adjuvants (1) and carry over (1) (add the CEE n° if necessary)</i>	%	Precisar el nombre de la especie animal o vegetal así como el país de origen <i>Specify the name(s) of the vegetable or animal species and the country (ies)</i>
CHOCOLATE CON LECHE	45%	Villajoyosa
RELLENO	37%	
BARQUILLO	18%	
Composición Relleno + Oblea :		
Azúcar	37,50	Francia / España (azúcar de remolacha)
Harina de trigo	30,20	España (trigo)
Grasas vegetales hidrogenadas	15,64	Indonesia / Filipinas (Palma)
Suero de leche	6,85	Unión Europea (vaca)
Cacao desgrasado en polvo	4,99	Costa de Marfil
Avellanas	3,42	España / Turquía
Leche desnatada en polvo	0,76	Unión Europea (vaca)
Emulsionante E322	0,30	India (soja)
Gasificante E500	0,27	España
Aromas	0,07	Francia / USA

(1) Especificar si es natural (N) Idéntico al natural (IN) o artificial (A)

(1) Specify if necessary if it is natural (N) or natural identical (IN) or artificial (A)

Contiene ingredientes ionizados? (ionized ingredients?)

SI

NO

Si sí, cuáles? (If yes, which one?) :

· ChocAteca ·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12-05-14
	Fecha de aplicación : ENE 14	Page : 3 / 8

3/ PROCESO DE FABRICACIÓN (MANUFACTURING PROCESS)

Todas nuestras instalaciones son de alta tecnología, todas ellas de acero inoxidable y materiales inertes, diseñadas de forma higiénica con el fin de obtener productos que no corran riesgos en su procesado.

-ELABORACIÓN DE LA OBLEA: se dosifican las materias primas (harina de trigo, grasas vegetales hidrogenadas, leche desnatada en polvo, azúcar, cacao desgrasado en polvo, gasificante y aromas) y se añaden a la batidora para después pasar al depósito nodriza. Desde aquí se alimenta el regulador de la draga (horno). En la draga disponemos de 30 moldes donde se hornean las obleas a una temperatura aprox de 180°C, con la correspondiente pérdida de humedad de la pasta.

-ELABORACIÓN DEL RELLENO: dosificación de ingredientes en el mezclador (azúcar, grasas vegetales hidrogenadas, cacao desgrasado en polvo, avellana, leche desnatada en polvo, suero de leche, emulgente y aromas). Después se hace pasar la pasta por la refinadora con el fin de conseguir la granulometría adecuada y con ello las características organolépticas deseadas. Posteriormente el refinado se lleva a la concha donde se amasa a una temperatura aprox de 45°C. El relleno se transporta a las rellenadoras. Las obleas se transportan por una cinta hasta dichas rellenadoras y se deposita una capa de relleno en cada oblea. Se ponen una sobre otra hasta un total de 4. La última capa es una oblea sin relleno.

-CORTADO-BAÑADO : El bloque pasa por un túnel de refrigeración que se encuentra a una temperatura de 2-6°C y dónde permanecen aprox. 4 ó 6 minutos. Desde aquí pasa a la cortadora para a continuación cubrir el producto cortado con una capa de chocolate. Seguidamente el producto pasa al túnel de refrigeración en cuyo interior la temperatura media des de aproximadamente 10°C, permaneciendo en él durante 10 minutos.

-ENVOLTURA Y ENVASADO: Desde aquí el producto pasa a las envolventoras. El producto final se presenta en envases individuales herméticamente cerrados (flow pack) identificados con la fecha de consumo preferente (15 meses) marcada con Día / Mes / Año.

· ChocAteca ·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12-05-14
	Fecha de aplicación : ENE 14	Page : 4 / 8

4/ PARÁMETROS NUTRICIONALES 100g (NUTRITIONAL VALUE 100g)

PARÁMETROS NUTRICIONALES por 100g (Nutrition information per 100 g)	
Valor energético (Energy) :	502 kcal
Proteínas (Proteins) :	6,0 g
Hidratos de carbono (Carbohydrates):	65,20 g
Azúcares	49,5 g
Grasa(Fats):	23,8 g
Saturadas	17,2 g
Fibra (Fibres) :	2,6 g
Sodio (Sodium) :	0,38 g

5/ ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS (PHYSICAL- CHEMICAL SPECIFICATIONS)

DETERMINACIÓN (Determination)	TOLERANCIA (Tolerance)
Humedad	2% Máx
% Grasa	22 - 26%
% Grasa RELLENO	24 - 28%
Viscosidad RELLENO	21.000 - 28.000 cps
Granulometría RELLENO	40 micras Máx
Metales pesados	
As	1 ppm Máx
Pb	1 ppm Máx
Hg	1 ppm Máx
Cromatografía ác. grasos	Cromatografía ác. Grasos RELLENO
C16	C16
C18	C18
C18'	C18'
C18''	C18''
19 - 30%	30 - 45%
20 - 33%	4 - 12%
32 - 46%	34 - 40%
7 - 16%	4 - 11%

· ChocAteca ·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12-05-14
	Fecha de aplicación : ENE 14	Page : 5 / 8

6/ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS)

Aspecto (Aspect)	Recubierto de chocolate, con brillo
Color (colour)	Marrón, característico del chocolate con leche, uniforme
Textura (Texture)	Crujiente
Aroma (aroma)	Característico a chocolate con leche
Olor (Odor)	Libre de olores extraños
Sabor (Taste)	Característico de los ingredientes que lo componen
Partículas extrañas (Extraneous matter)	Ausencia de impurezas y de fragmentos. Exenta de toda sustancia nociva o tóxica

7/ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS)

MICROORGANISMO	LIMITES
PCA (total plate count)	1000 ufc/g max.
Enterobacterias (enterobacteries)	Aus/g
Mohos-Levaduras (yeast, moulds)	200 ufc/g max.
Salmonella	Aus/250g

8/ CONTAMINANTES (CONTAMINANTS)

Conforme a la reglamentación española y europea en vigor. *Conformity with the Spanish and European regulation.*

Pesticidas (Pesticids)	Conforme a la legislación en vigor
Metales pesados (heavy metals)	Conforme a la legislación en vigor
Micotoxinas (Mycotoxins)	Conforme a la legislación en vigor

· ChocAteca ·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12-05-14
	Fecha de aplicación : ENE 14	Page : 6 / 8

9/ ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE (PACKING SPECIFICATIONS)

Embalaje del producto final: <i>Finished product packaging</i>	
Unidad de venta: <i>Consumer unit per outer</i>	
Sacos por capa: <i>Outers per layer</i>	
Capas por palet: <i>Layers per pallet</i>	
Fecha de consumo preferente: <i>Shelf life</i>	15 meses a partir del día de fabricación
Condiciones de almacenamiento: <i>Storage conditions</i>	-Tª óptima : 16 – 18°C -Tª máxima : 22°C -Evitar cambios bruscos de temperatura. No refrigerar -Humedad Relativa ambiental: HR < 60% -Mantener en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños - -El área de almacenamiento debe mantenerse en perfectas condiciones higiénicas
Fecha de consumo preferente / lote: <i>Best before date /lot</i>	Día/Mes/Año (DD/MM/AA) / YYYY (X: último dígito del año, YYY: Día juliano)
Tamaño del lote: <i>Lot size</i>	16 horas de fabricación (diario)

10/ APPCC (HACCP)

En el estudio de análisis de peligros realizado en la línea de barquillo se han detectado los siguientes Puntos Críticos de Control:

ETAPA	PELIGRO	MEDIDA DE CONTROL
DETECTOR DE METALES	Presencia de partículas metálicas procedentes del proceso de fabricación (rozamiento)	Controlar que no pasan partículas con un diámetro determinado

11/ CONDICIONES GENERALES (GENERAL CONDITIONS)

- **Condiciones de Seguridad y de Calidad (Quality and security conditions)**

Ref : Pre-requisitos de Calidad, GMP
ISO 9001/2000
Sistema de Análisis de Peligros (HACCP)

- **Condiciones de Entrega (Delivery conditions)**

Ref : PG.15.25.00 Procedimiento General de Entrega

·ChocAteca·	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12/05/14
	Fecha de aplicación : <u>ENE 14</u>	Page : 7 / 8

9/ DECLARACIÓN DE ALERGENOS (HYPERSENSITIVE INGREDIENTS DECLARATION)

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Si se utiliza en la misma planta, aplican los adecuados procedimientos de limpieza y prevención de la contaminación?		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN	X	--	--	--			<i>Harina de trigo</i>
CRUSTÁCEOS		X		X			
HUEVO Y DERIVADOS		X		X			
PESCADO Y DERIVADOS		X		X			
LECHE Y DERIVADOS	X	--	--	--			<i>Leche desnatada en polvo y suero de leche</i>
MOLUSCOS Y DERIVADOS		X		X			
CACAHUETES Y DERIVADOS		X		X			
SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS		X		X			
SOJA Y DERIVADOS EXCEPTO EL ACEITE REFINADO DE SOJA	X	--	--	--			<i>Lecitina de soja</i>
FRUTOS SECOS Y DERIVADOS	X	--	--	--			<i>Pasta de avellana (Puede contener trazas de almendras)</i>
SULFITOS (> 10 ppm)		X		X			
ALTRAMUCES		X		X			

-Tienen establecido un **Programa de Control de Alergenos** en su planta?

SI

NO

·ChocAteca·	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS REV: 1 FECHA: 12/05/14
	Fecha de aplicación : <u>ENE 14</u>	Page : 8 / 8

10 / CUESTIONARIO OGM (GENETICALLY MODIFIED ORGANISM (GMO) DECLARATION)

	SI	NO	Cuál (es)
1 / El producto contiene, ingredientes, aditivos o soportes derivados del maíz? <i>Does the product contain ingredients, additives or supports derived from maize?</i>		X	
11 - Si sí, este maíz procede de una fuente genéticamente modificada? - <i>If yes is it derived from genetically modified organisms?</i>			
111 - Si sí, el producto puede contener trazas de ADN o de proteínas?			
112 - Si no, el sistema de trazabilidad permite garantizar la fuente No GMO del producto incluyendo los ingredientes, aditivos o soportes presentes?			
1121 Es esto entonces garantía de una fuente IP? Adjuntar certificados. (<i>So is it IP? join the certificate</i>)			
2 / El producto contiene ingredientes, aditivos o soportes derivados de la soja?	X		
21 - Si sí, la soja procede de una fuente genéticamente modificada?		X	
211 - Si sí, el producto puede contener trazas de ADN o de proteínas?			
212 - Si no, el sistema de trazabilidad permite garantizar la fuente No GMO del producto incluyendo los ingredientes, aditivos o soportes presentes?	X		
2121 Es esto entonces garantía de una fuente IP? Adjuntar certificados. (<i>So is it IP? join the certificate</i>)	X		
3 / El producto procede (o se utiliza durante el proceso) de microorganismos GM o enzimas GM? <i>Is the product issued (or use during the process) micro-organisms GM or enzymes GM?</i>		X	
4 / El producto puede derivar de otras plantas diferentes al maíz y la soja, para las cuales existe una variedad GMO? <i>Can the product be potentially derived from plants, others than maize or soja for which genetical modifications may exist ?</i>		X	
41 - Contiene ingredientes o aditivos derivados de estas plantas? - <i>Does the product contain some ingredients, additives or derivated products from these plants?</i>			
42 - Si sí, estas plantas proceden de GMO? - <i>If yes is it or are they derived from genetically modified organisms?</i>			
5 / Se utiliza en el mismo lugar de fabricación, ingredientes, aditivos o soportes derivados de maíz o soja? <i>Do you use on the site, ingredients, or additives or supports derived from maize or Soya?</i>		X	
51 - Si sí, este maíz y soja proceden de una fuente GMO? - <i>If yes could this maize or soya be issued from GM source?</i>			
511 - Si sí, hay riesgo de contaminación accidental con nuestro producto? - <i>If yes is there some risks of accidental contamination with our product?</i>			
6 / Tiene un sistema de gestión documental que confirme esta declaración? <i>Do you have on the site all the documents which could confirm the above declaration?</i>	X		