

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

CÓDIGO	PRODUCTO
4950	HUESITOS ORIGINAL

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

<u>Fecha de la Modificación</u>	<u>Modificación</u>
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%	
<u>Composición Relleno + Oblea :</u>		
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 envolvedoras. 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 : ENE 14	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		