

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 199
	TORTITAS MAÍZ CON CHOCOLATE CON LECHE	11/07/2018	



1. Nombre del Producto	
Tortitas de Maíz con chocolate con leche	
2. Ingredientes	
Chocolate con leche*(azúcar de caña*, manteca de cacao*, leche entera en polvo*, cacao en polvo parcialmente desgrasado*, pasta de cacao*, emulsionante: lecitina de soja* , aroma natural de vainilla), Maíz*(42,87%) y sal(0,13%).* De cultivo ecológico.	
3. Características presentación	
UNIDAD	95 gr
CAJA	12 unidades
4. Características organolépticas	
Apariencia:	Pasta redondo, con una estructura de cereales inflados. Cubierto de una capa de chocolate por un lado.
Color:	Marrón claro en la parte inferior y marrón en la parte superior.
Olor:	A grano inflado con olor a chocolate
Sabor:	A cereal hinchado en combinación con chocolate con leche
5. Alérgenos y OGM's	
Puede contener trazas de sésamo y frutos secos. Esta libre de OGM's según los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)	
Valor energético	2054/490 kJ/kcal
Grasas	22 gr
de las cuales saturadas	13 gr
Hidratos de carbono	65,8 gr
de los cuáles azúcares	28 gr
Fibra alimentaria	2 gr
Proteínas	6,5 gr
Sal	0,24 gr
7. Información microbiológica	
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g
Levaduras:	< 1000 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Mohos:	< 100 ufc/g
8. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	Agricultura UE/ no UE
Invasado:	En film transparente con etiqueta adhesiva.
Embalaje:	En cajas de cartón. 12 paquetes en cada caja.
Vida útil:	1 año desde su envasado a temperatura ambiente.
Uso al que se destina:	Consumir directamente como snack o aperitivo
Población de destino:	Público en general. Apto para celíacos. Apto para veganos, vegetarianos y lacteo-vegetarianos.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco (15-20°C) y seco, protegido de la luz solar directa.
Condiciones una vez abierto :	Almacenar sin aire y consumir en 5 días.

CODIGO EAN
8437012886148

7. Información microbiológica	
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g
Levaduras:	< 1000 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Mohos:	< 100 ufc/g

9. Reglamentos aplicable

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Real decreto 1801/2008, cantidad nominal de prod envasados.

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones

10. Certificaciones



IT-BIO-007
Agricultura UE / no UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestión medioambiental

11. Alérgenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en materia de alérgenos, etiquetado, información nutricional, etc... y sus modificaciones.	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):		
. Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja (3):	SI	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	SI	-
Frutos de cáscara y derivados (5):	NO	SI
. Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	NO	NO
. Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	NO	NO
. Nueces (<i>Juglans regia</i>)	NO	NO
. Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	NO	NO
. Pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]	NO	NO
. Nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>)	NO	NO
. Alféncigos (<i>Pistacia vera</i>)	NO	NO
. Nueces macadamia o de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO
<p>(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino</p> <p>(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>		
Fecha: 11/07/2018	Aprobado por:	