



Ficha Técnica del Producto

CHOCO BOOOM!

ESP - 97 c ES

Galleta rellena con crema de cacao

Fecha: 19 / 06 / 2024

DATOS DE LA EMPRESA

Dirección: Confeitaria Carlos Gonçalves, Lda_Travessa Nascer do Sol nº 2, Barril_2644-033 Encarnação - Mafra_Portugal

Telefone: +351 261 850 100

Correo Electrónico: geral@confeitariacarlosgoncalves.pt

WEBB: www.confeitariacarlosgoncalves.pt; www.biscland.pt

ETIQUETAJE

Marca: Biscland

Sistema de Codificación del Lote: Fecha y hora de producción (DDMMYYYY HH:MM)

Fecha de Caducidad (DD/MM/AAAA): 365 días

Dimensión del lote de Producción: Producción diaria

Condiciones de Conservacion: Para conservar este producto guardar el embalaje en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Cerrar bien después de su uso.

INGREDIENTES

harina de trigo, crema de cacao (30 %) [azúcar, aceites vegetales (girasol, soja), cacao magro en polvo (10 %), almidón modificado de patata, grasa vegetal de palma, emulgente (lecitina de soja), aroma], margarina vegetal [grasas vegetales (palma, coco), aceites vegetales (girasol, soja), agua, sal, emulgente (E471), aromas, colorante (E160a), corrector de acidez (E330)], azúcar, agua, gasificante (E500ii), vainillina.

Información sobre Alergenos, de acuerdo con el definido en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	Presencia	Origen
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrose; maltodextrinas a base de trigo; jarabes de glucosa a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	Sí	C
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	
Huevos y productos a base de huevo	Sí	B
Pescado y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides, gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados, 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, fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja, ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja	Sí	C
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola, lactitol	Sí	D
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	Sí	D-F
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	Sí	D
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Sí	F
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 reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	Sí	F
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

Leyenda:

- (A) - Ingrediente presente en el producto en sí
- (B) - Ingrediente de otro producto producido en la misma línea de producción
- (C) - Ingrediente presente en la materia prima
- (D) - Son posibles trazas en la materia prima
- (E) - Posibilidad de error humano en la incorporación de la margarina
- (F) - Son posibles trazas en la materia prima de otro producto producido en la misma línea de producción

Mencion indicada en la etiqueta:

Puede contener trazas de huevos, leche, frutos de cáscara, granos de sésamo, altramuces y mostaza.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro		Por 100g	Por porción (1 galleta ≈ 10 g)	% IR*	IR*
valor energético	kJ	2061	206	2%	8400 kJ
valor energético	kcal	492	49	2%	2000 kcal
grasas	g	22,3	2,2	3%	70 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	g	6,5	0,6	3%	20 g
hidratos de carbono	g	67,3	6,7	3%	260 g
de los cuales, azúcares	g	39,0	3,9	4%	90 g
fibra alimentaria	g	2,4	0,2	—	—
proteínas	g	4,3	0,4	1%	50 g
sal	g	0,50	0,05	1%	6 g

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Tolerancia
Contaje Total	Max. $1,0 \times 10^5$ u.f.c./g
Coliformes	Max. $1,0 \times 10^3$ u.f.c./g
Staphylococcus coagulase positiva (<i>Staphylococcus Aureus</i> y otras especies)	Max. 100 u.f.c./g
Mohos y Levaduras	Max. 500 u.f.c./g
Eschericia Coli	Max. $1,0 \times 10^1$ u.f.c./g
Salmonella	Negativo a 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Max. 100 u.f.c./g

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Parámetro	Tolerancia
Peso	De acuerdo con la legislación sobre la cantidad nominal fijado

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Parámetro	Tolerancia
Color (escala de color)	Ideal - nº 3 y con tolerancia nº 2 y 4 de la escala de color

SEGURIDAD ALIMENTICIA

Todos los requisitos de Seguridad Alimenticia son controlados durante todo el proceso, de acuerdo con la legislación / recomendaciones en vigor, como Anexo E.

FASE DEL PROCESO	PARÁMETROS DE CONTROL	FRECUENCIA MONITORIZACIÓN
Recepción y Almacenamiento de Matérias Primas y Material de Envase	Acondicionamiento Condiciones de Envase Conformidad de la documentación recibida	Por lote recibido
Amasadura		
Teñidura	Peso	De acuerdo com IMP.CQ.01
Cosadura	Temperatura	
Arrefecimiento	Color Peso Temperatura	
Deteccion de Metales	Verificacion do funcionamiento con padrão de deteccion	Diario
Embasamiento	Inspección visual - Selección del producto	En contínuo
	Peso del producto empaquetado y etiquetado Características Microbiológicas, Físico y Químicas	Por muestra
Almacenamiento	Acondicionamiento Condiciones de embalaje y etiquetado	Por muestra
Distribución		

Cualquier copia/impresión de este documento se considera NO CONTROLADA, teniendo que ser confirmado su actualización. No está permitida la entrega de este documento a terceros y circulación externa, sin autorización de la CCG.

IMP.DE.20-03

Preparado por:

Aprobado por:

reorganizado