



Ficha Técnica del Producto KING

Galleta con trozos de chocolate

ESP - 11 c ES

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 Conservación: 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**, trozos de chocolate (20%) [azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **soja**)], azúcar, margarina vegetal [grasas vegetales (palma, coco), aceites vegetales (girasol, soja), agua, sal, emulgente (E471), aromas, colorante (E160a), corrector de acidez (E330)], agua, **huevo** pasteurizado, gasificante (E500ii), sal, 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 | A |
| 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 | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | 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 | 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 | |

Legenda:

- (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 leche, frutos de cáscara, granos de sésamo, altramuces y mostaza.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Parámetro | | Por 100g | Por porción (1 galleta ≈ 9 g) | % IR* | IR* |
|--|------|----------|----------------------------------|-------|-----------|
| valor energético | kJ | 2093 | 188 | 2% | 8400 kJ |
| valor energético | kcal | 500 | 45 | 2% | 2000 kcal |
| grasas | g | 23,5 | 2,1 | 3% | 70 g |
| de las cuales, ácidos grasos saturados | g | 10,8 | 1,0 | 5% | 20 g |
| hidratos de carbono | g | 65,4 | 5,9 | 2% | 260 g |
| de los cuales, azúcares | g | 33,2 | 3,0 | 3% | 90 g |
| fibra alimentaria | g | 2,4 | 0,2 | — | — |
| proteínas | g | 5,5 | 0,5 | 1% | 50 g |
| sal | g | 0,82 | 0,07 | 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

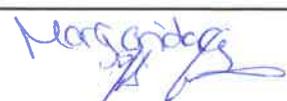
| Parámetro | Tolerancia |
|-----------|--|
| Peso | De acuerdo con la legislación sobre la cantidad nominal fijado |

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 funcionamento con padrão de deteccion | Diario |
| Embasamiento | Inspección visual - Selección del producto | En continuo |
| | Peso del producto empaquetado y etiquetado | |
| | Características Microbiológicas, Físico y Químicas | Por muestra |
| Almacenamiento | Acondicionamiento | Por muestra |
| | Condiciones de embalaje y etiquetado | |
| 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: |