



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

CÓDIGO	PRODUCTO
22008	HUESITOS LECHE 18x40G 12U
22009	HUESITOS LECHE 6x20G 20U
22010	HUESITOS LECHE 12x20G 30U

			Firma
Elaborado	CALIDAD	CARMEN CARRERO	
Aprobado	CALIDAD	CRISTINA CANTERIA	

·ChocAteca SLU·
C/ Bodeguillas, s/n.
50200 ATECA

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 recubierta de chocolate con leche y con relleno (48%) sabor nata.
Denominación comercial : <i>Commercial labelling :</i>	HUESITOS LECHE
Descripción de producto : <i>Product description :</i>	Barrita formada por la agrupación de 3 obleas con capas de relleno blanco entre ellas, cubierta de chocolate con leche. Aspecto regular y sin burbujas.

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

SI	X
SI	X

· ChocAteca ·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS LECHE 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 recubierta de chocolate con leche y con relleno (48%) sabor nata.	Cumple con la normativa aplicable incluida en la « Lista de Normas »
Aditivos	TEXTOS REGLAMENTARIOS ESPECÍFICOS

2/ COMPOSICION / VALORES NUTRICIONALES (COMPOSITION)-

COMPOSICIÓN (incluyendo aromas (1) aditivos (1), coadyuvantes tecnológicos (1) y carry over (1) (indicar el n° 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>
COBERTURA CHOCOLATE	45%	Villajoyosa
RELLENO	48%	
BARQUILLO	14%	
<u>Composición Relleno + Oblea :</u>		
Azúcar	34,99%	Francia / España (azúcar de remolacha)
Leche desnatada en polvo	22,24%	Unión Europea (vaca)
Grasas vegetales hidrogenadas	21,46%	Indonesia / Filipinas (palma)
Harina de trigo	20,74%	España (trigo)
Emulsionante E322	0,24	India (soja)
Gasificante E500	0,19	España
Aromas	0,15	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 LECHE 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 DE RELLENO BLANCO: dosificación de ingredientes en el mezclador (azúcar, leche desnatada en polvo, grasas vegetales hidrogenadas, 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 3. 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 LECHE 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)	509 kcal (2129 KJ)
Proteínas (Proteins)	8,4 g
Hidratos de carbono (Carbohydrates)	62,3 g
De los cuales azúcares	50,1 g
Grasa (Fats)	24,7 g
De las cuales saturadas	20,6 g
Fibra Alimentaria	0,9 g
Sodio	0,3 g

5/ ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS (PHYSICAL- CHEMICAL SPECIFICATIONS)

DETERMINACIÓN <i>Determination</i>	TOLERANCIA <i>(Tolerance)</i>		
Humedad	2% Máx		
% Grasa	24 - 27%		
% Grasa RELLENO BLANCO	25 - 29%		
Viscosidad RELLENO BLANCO	10.000 - 15.000 cps		
Granulometría RELLENO BLANCO	30 micras Máx		
Metales pesados			
As	1 ppm Máx		
Pb	1 ppm Máx		
Hg	1 ppm Máx		
Cromatografía ác. grasos	Cromatografía ác. Grasos RELLENO BLANCO		
C14	3 - 4%	C16	40 - 47%
C16	35 - 45%	C18	3 - 6%
C18	17 - 21%	C18'	36 - 43%
C18''	33 - 41%	C18''	4 - 10%

· ChocAteca ·	ESPECIFICACION DE PRODUCTO FINAL	HUESITOS LECHE 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 de chocolate con leche, uniforme
Textura (Texture)	Crujiente
Aroma (aroma)	Característico a chocolate con leche y relleno de leche
Olor (Odor)	Libre de olores extraños
Sabor (Taste)	Típico 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(<i>total plate count</i>)	1000 ufc/g max.
Enterobacterias (<i>enterobacteries</i>)	Aus/g
Mohos-Levaduras (<i>yeast, moulds</i>)	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 LECHE 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>	<u>Envuelta:</u> Ext : polipropileno biorientado 15 micras /Int: polipropileno metalizado 20 micras + coldseal <u>Pack:</u> Ext : polipropileno biorientado 20 micras / Int: polipropileno metalizado 20 micras + coldseal <u>Estuche:</u> Cartoncillo reciclado reverso madera (GT2). Estucado triple capa
Unidad de venta: <i>Consumer unit per outer</i>	Multipack y Estuches
Sacos por capa: <i>Outers per layer</i>	Según plan paletización
Capas por palet: <i>Layers per pallet</i>	Según plan paletización
Fecha de consumo preferente: <i>Shelf life</i>	15 meses a partir de la fecha de fabricación -Tª óptima : 16 – 18°C -Tª máxima : 22°C -Evitar cambios bruscos de temperatura. No refrigerar
Condiciones de almacenamiento: <i>Storage conditions</i>	-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, YYYY: 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 LECHE 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 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	--		X			<i>Lecitina de soja</i>
FRUTOS SECOS Y DERIVADOS		X	X	--	X		<i>Puede contener trazas de avellanas (relleno) y almendras (cobertura)</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 LECHE REV: 1 FECHA: 12/05/14
	Fecha de aplicación : ENE 14	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		