



FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO
Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 10/10/2024
62004/D-PIRULETAS MEDIANA CHOCOLATE LECHE - Rev. 1

DATOS TECNICOS

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO:	D-PIRULETAS MEDIANA CHOCOLATE LECHE	
DENOMINACION DEL ALIMENTO (UE):	Bombón. REAL DECRETO 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana. PIRULETAS CHOCOLATE LECHE MOLDEADAS CON FIGURAS DE FANTASIA	
MARCA:	GALLEROS	
DESCRIPCION DEL PROCESO:		
INGREDIENTES:	chocolate con LECHE (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao natural, LACTOSUERO en polvo, emulgente: lecitina de SOJA, aroma de vainilla) *Cacao: 38% mínimo	
DECLARACION DE ALERGENOS:	Contiene SOJA, LECHE	
PESO NETO (g):	30 g	
DESCRIPCION DEL LOTE:	(AAXXXX) - AA-Año de producción. XXXX - Número correlativo único.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	Color, olor y sabor característico.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar en lugar fresco y seco.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo.	
DESTINO FINAL PREVISTO:	No destinado especialmente a población de riesgo. Salvo población alérgica a alérgenos destacados.	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	365 días desde fecha de envasado.	
MODE DE EMPLEO:	NO PROCEDE. SE CONSUME DIRECTAMENTE.	



FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO
Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 10/10/2024
62004/D-PIRULETAS MEDIANA CHOCOLATE LECHE - Rev. 1

LAS TRADUCCIONES QUE SE OFRECEN EN PORTUGUÉS, FRANCÉS Y ÁRABE PROVIENEN DE UN SISTEMA AUTOMÁTICO DE TRADUCCIÓN. POR LO CUAL NO PODEMOS GARANTIZAR LA EXACTITUD GRAMATICAL DE LAS MISMAS.

INGREDIENTES EN PORTUGUÉS:

INGREDIENTES EN FRANCÉS:

INGREDIENTES EN ARABE:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100 g	
VALOR ENERGETICO POR 100g^(*) 2.388 kJ / 561 kcal	
Grasas	35 g
<i>de las cuales saturadas</i>	22 g
Proteinas	6 g
Hidratos de carbono	54 g
<i>de los cuales azúcares</i>	53 g
Fibra	1,6 g
Sal	0,12 g



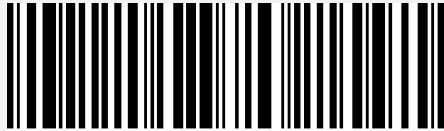
(*) LOS DATOS NUTRICIONALES QUE SE INDICAN PROVIENEN DE DATOS CALCULADOS, PUDIENDO TENER UNA LÓGICA VARIACIÓN.



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA EN PRODUCTO	TRAZAS EN PRODUCTO	PRESENCIA EN FÁBRICA
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.			SI
Huevos y productos a base de huevo.			SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			SI
Soja y productos a base de soja.	SI		SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI		SI
Frutos de cáscara y productos derivados.		SI	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			SI
Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg o 10mg/L de SO ₂) Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO ₂).			SI
Mostaza.			NO
Crustáceos y/o productos a base de crustáceos.			NO
Pescado y/o productos a base de pescado.			NO
Moluscos y/o productos a base de moluscos.			NO
Altramuces y derivados.			NO
Apio y/o productos derivados.			NO



DATOS LOGÍSTICOS				
	DATOS DE LA UNIDAD DE VENTA			
	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO NETO
	cm	cm	cm	30 g
DATOS DEL EMBALAJE				
LARGO	ANCHO	ALTO	PESO NETO CAJA	PESO BRUTO CAJA
cm	cm	cm	30 g	30,00 g
CODIGOS DE BARRAS				
CODIGO CLIENTE	EAN 13		DUM 14	
 62004	 8436005620042		 (01)18436005620049	
PALETIZACIÓN				
UNIDADES / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	UNDS / PALET
1			0	0
LARGO PALET	ANCHO PALET	ALTO PALET	PESO NETO PALET	PESO BRUTO PALET
120 cm	80 cm	15,00 cm	0 kg	25,00 kg



PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Listeria monocytogenes.....(n=5) \leq 100ufc/g (Regl.2073 (CE) 2005 y modificaciones) aw < 0,92
- Melamina: \leq 2,5 ppm. (Regl. 915 (CE)2023 y modificaciones)

DECLARACIONES ADICIONALES

- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamento (CE) 852/2004).
- Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) del Codex).
- No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).
- Producto no irradiado.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **Reglamento (CE) 852/2004 y modificaciones. Higiene de los alimentos.**
- **Real Decreto 496/2010 y modificaciones por el que se aprueba la norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.**
- **Reglamento 2073/2005 y modificaciones. Límites microbiológicos aplicables a los alimentos.**
- **Reglamento 915/2023 y modificaciones. Contaminantes químicos en los alimentos.**
- **Reglamento 1169/2011 y modificaciones. Etiquetado destinado a consumidor final.**
- **Reglamento 1133/2008 y modificaciones. Aditivos alimentarios.**
- **Real Decreto 1055/2003 y modificaciones por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana**