



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO**  
Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 24/10/2024  
**62069/D-BELEN GRANDE CHOCOLATE - Rev. 1**

**DATOS TECNICOS**

<b>DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO:</b>	<b>D-BELEN GRANDE CHOCOLATE</b>	
<b>DENOMINACION DEL ALIMENTO (UE):</b>	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. Figura de chocolate con leche	
<b>MARCA:</b>	GALLEROS	
<b>DESCRIPCION DEL PROCESO:</b>		
<b>INGREDIENTES:</b>	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	
<b>DECLARACION DE ALERGENOS:</b>	Contiene SOJA, LECHE	
<b>PESO NETO (g):</b>	200 g	
<b>DESCRIPCION DEL LOTE:</b>	(AAXXXX) - AA-Año de producción. XXXX - Número correlativo único.	
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b>	Color, olor y sabor característico.	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>	Conservar en lugar fresco y seco.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE:</b>	Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo.	
<b>DESTINO FINAL PREVISTO:</b>	No destinado especialmente a población de riesgo. Salvo población alérgica a alérgenos destacados.	
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:</b>	365 días desde fecha de envasado.	
<b>MODE DE EMPLEO:</b>	NO PROCEDE. SE CONSUME DIRECTAMENTE.	



FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO  
Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 24/10/2024  
62069/D-BELEN GRANDE CHOCOLATE - 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 <sup>(*)</sup> <b>2.388 kJ / 561 kcal</b>	
Grasas	<b>35 g</b>
<i>de las cuales saturadas</i>	<b>22 g</b>
Proteinas	<b>6 g</b>
Hidratos de carbono	<b>54 g</b>
<i>de los cuales azúcares</i>	<b>53 g</b>
Fibra	<b>1,6 g</b>
Sal	<b>0,10 g</b>

**(\*) 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.			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 <sub>2</sub> ) Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO <sub>2</sub> ).			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



FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO  
Aprobada por: Paloma Cruz Garrido - Fecha: 24/10/2024  
62069/D-BELEN GRANDE CHOCOLATE - Rev. 1

DATOS LOGÍSTICOS				
	DATOS DE LA UNIDAD DE VENTA			
	LARGO	ANCHO	ALTO	PESO NETO
	cm	cm	cm	200 g
DATOS DEL EMBALAJE				
LARGO	ANCHO	ALTO	PESO NETO CAJA	PESO BRUTO CAJA
cm	cm	cm	0 g	0,00 g
CODIGOS DE BARRAS				
CODIGO CLIENTE	EAN 13		DUM 14	
 62069	 8436005620691		 (01)18436005620698	
PALETIZACIÓN				
UNIDADES / CAJA	CAJAS / CAPA	CAPAS / PALET	CAJAS / PALET	UNDS / PALET
			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**