

DENOMINACIÓN DE VENTA

**Caramelos con Piñones.**



MARCA

EL CASERÍO

FABRICANTE

El Caserío S. A.

RGSEAA

23.00092/ NA

INGREDIENTES

AZÚCAR, JARABE DE GLUCOSA, LECHE, PIÑONES, SOPORTE: AGUA, EMULGENTE: E471, CAFÉ

FORMATO CARAMELO

Envoltura Interna: Papel Parafinado. 35 mm anchura.

Envoltura Externa: Film de Policloruro de vinilo sin plastificante coloreado en masa impreso. 100 mm anchura.

FORMATO

PESO (g.)

TIPO DE ENVASE

CODIGO EAN

Consultar Hoja Logística.

LEGISLACIÓN PRINCIPAL

- Ver apartado INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

- Ver apartado CONTAMINANTES

- Ver apartado OGMs y ALERGENOS

- ADITIVOS: **Real Decreto 142/2002**, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. BOE 20 Febrero 2002 Nº 44. **REGLAMENTO (CE) No 1333/2008** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios

**Real Decreto 2002/1995**, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

- ETIQUETADO: **Real Decreto 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. BOE 24 Agosto 1999 Nº 202.30.30.

**REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

- HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA:

**Reglamento (CE) nº 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. DOUE 1 Febrero 2002 Nº L 31.

**Reglamento (CE) nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. DOUE 30 Abril 2004 Nº L 139.

**Reglamento (CE) nº 853/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. DOUE 30 Abril 2004 Nº L 139.

- MATERIAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS: **Reglamento (UE) nº 10/2011** de la Comisión, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

- DECLARACIONES NUTRICIONALES/SALUDABLES Y PROPIEDADES NUTRITIVAS:

**Reglamento (CE) nº 1924/2006** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. DOUE 30 Diciembre 2006 Nº L 404.

**Real Decreto 930/1992**, de 17 de julio de 1992, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos alimenticios. BOE 5 Agosto 1992. Nº 187.

- LOTE: **Real Decreto 1808/1991** de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. BOE 25 Diciembre 1991 N308.

- AGUA: **Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. BOE 21 Febrero 2003 Nº 45.

- ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: **Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo**, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre «Condiciones Generales de Almacenamiento (no frigorífico) de

REGISTRO GENERAL SANITARIO: **Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos**

- CONTROL CANTIDADES Y PESO: **REAL DECRETO 1801/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

- **Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Propiedades del producto	A Temperatura ambiente, cerrado, entero
Aspecto del producto	formato rectangular, con dureza característica
Color	Marrón característico
Aroma	Característico
Sabor	Característico.

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

	100 g
Peso Neto	100 g.
Brix	97 º Brix.
Humedad	1,58 g./100 g.
Extracto seco	98,42 g./100 g.
Presencia de metales	Ausencia

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

No supera los límites establecidos por la legislación vigente:

Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativos a higiene de los productos alimenticios

Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Real Decreto 348/2011**, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas. (Deroga Real Decreto 1810/1991, de 13 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas.

TRATAMIENTOS RECIBIDOS:


Cocción por encima de los 100ºC

Paso por Detector de Metales

INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 gr. de producto)

	100g.	Ud=8g.
Valor energético:	1732 Kj / 409 Kcal	138,56Kj/32,72Kcal.
Grasas:	4,72g.	0,377 g.
de las cuales		
Saturadas:	1,17g.	0,093 g.
monoinsaturadas:	-	
poliinsaturadas:	-	
colesterol:	-	
Hidratos de Carbono:	85,6	6,848 g.
de los cuales		
Azúcares	62,4	4,992 g.
polialcoholes:	-	
almidón:	-	
Fibra alimentaria:	1,9 g.	0,152 g.
Proteínas:	5,13 g.	0,410 g.
Sal	0,14 g.	0,011 g.

LABORATORIO DE CONTROL EXTERNO			
CNTA EUROFINS			
INGREDIENTES ALERGENOS ( Reglamento 1169/2011)			
CONTIENE	SI	NO	(Puede) En la línea se trabaja
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbrid) y productos derivados.		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X	
Soja y productos a base de soja.		X	
Leche y sus derivados	X		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia) y productos derivados.			X
Apio y productos derivados.		X	
Mostaza y productos derivados.		X	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo.		X	
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2		X	
Altramucos y productos a base de altramucos.		X	
Moluscos y productos a base de moluscos.		X	
Observaciones			
1.- De acuerdo con la legislación vigente, todos los ingredientes que constituyen el producto de referencia aparecen declarados en la lista de "Ingredientes" del etiquetado, en cumplimiento del R.D.2220/2004 y sus modificaciones en materia de declaración de componentes alérgenos alimentarios, como complemento de la Norma de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios aprobada por el R.D. 1334/1999 y sus posteriores modificaciones.			
2.- El Caserío S.A. declara que los datos arriba indicados para el Producto de Referencia son ciertos y en todo caso, basados a partir de la receta utilizada en su proceso de elaboración, de los análisis realizados en laboratorios independientes y de las fichas técnicas de los productos suministradas por sus proveedores.			
3.- El producto contiene menos de 10 ppm de gluten.			
<b>ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS GMO: Reglamento (CE) nº 1829/2003</b> del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. DOUE 18			
Producto Libre de OGM			
CONTAMINANTES			
- Metales pesados, nitratos y otros; Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007).			
- Plaguicidas; Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.			
INFORMACION COMPLEMENTARIA DEL PRODUCTO			
ENVASADO:	Manual: Envases, pesos: Consultar hoja Logística. Automático: Envases, pesos: Consultar hoja Logística. Cajas de cartón: Consultar hoja Logística.		
Identificación lote:	ABCD ( donde A, es el último dígito del año. B es el día de la semana, CD semana producción del año)		
Vida útil desde la fecha de fabricación (indicar plazo de tiempo)	Vida comercial (9 meses)/ Vida Util (10 meses)		
Fecha de Consumo preferente (descripción forma de marcado)	XX-YY-ZZZZ. Donde XX son dos dígitos para el día YY son dos dígitos para mes y ZZZZ son cuatro dígitos para el año.		
Instrucciones conservación	Consérvese en Lugar Fresco y seco.		
MODO PREPARACIÓN y USO			
Listo para su consumo			
POBLACION DESTINO			
- Población en general excepto alérgicos a los alérgenos etiquetados, (ver apartado INGREDIENTES ALERGENOS ( R.D. 2220/2004)			
DATOS LOGISTICOS: Consultar hojas Logísticas			
Presentación del producto en el palet : Con Film retráctil transparente y cantoneras.			
Condiciones del transporte	Transporte limpio, sin contaminación de plagas, no transportar con productos no alimenticios. No necesario transporte a Tº regulada. Evitar golpes, roturas, sol, calor etc.		

OBSERVACIONES				
Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos. El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.				
Elaborado por	Área	Firma y sello de la Empresa	Revisión	Fecha elaboración
Josetxo Almerna	Dpto. de Calidad		6	29/04/2021

El Caserío, S.A.  
Políg. Ind. La Nava Ampliación - Parcela B4.  
31300 TAFALLA ( Navarra) - España / Spain.  
Tel.: 948 700 778  
Fax: 948 700 719  
www.elcaserio.es