


| | | | | |
|---|--|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| EL CASERIO DE TAFALLA | | <h1>FICHA TÉCNICA</h1> | | Código: 7.R01 |
| DENOMINACIÓN DE VENTA | | | | |
| Ligero con Piñones sin azúcares añadidos. | | | | |
|  | | | | |
| MARCA EL CASERÍO | | FABRICANTE El Caserío S. A. | | RGSEAA 23.00092/ NA |
| INGREDIENTES EDULCORANTE: (ISOMALT, JARABE de MALTITOL), LECHE, PIÑONES, SOPORTE: AGUA, EMULGENTE E471, EDULCORANTES(E950, E959), CAFÉ. | | | | |
| FORMATO CARAMELO | | | | |
| Envoltura Interna: Papel Parafinado. 32 mm anchura. Envoltura Externa: Film de Policloruro de vinilo sin plastificante coloreado en masa Metalizado impreso. 90 mm anchura. | | | | |
| FORMATO | | | | |
| PESO (g.) | TIPO DE ENVASE | CODIGO EAN | Consultar hoja Logística | |
| LEGISLACIÓN PRINCIPAL | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 Pastilla cuadrada, con dureza característica | | | |
| Color | Marrón característico | | | |
| Aroma | Característico | | | |
| Sabor | Característico, salado. | | | |
| ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO | | | | |
| ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO | | | | |
| Peso Neto | | | 100g. | |
| | | | 100 g. | |
| Brix | | | 97 ° Brix. | |
| Humedad | | | 1,92 g./100 g. | |
| Extracto seco | | | 98,08 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 100°C | | | | |
| Paso por Detector de Metales | | | | |
| INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 gr. de producto) | | | | |
| | 100g. | Unidad (5g) | | |
| Valor energético: | 1495 Kj / 356 Kcal. | 74,75kJ/17,8 kcal | | |
| Grasas: | 7,76g. | 0,388g. | | |
| de las cuales | | | | |
| Saturadas: | 2,05g. | 0,102g. | | |
| monoinsaturadas: | - | | | |
| poliinsaturadas: | - | | | |
| colesterol: | - | | | |
| Hidratos de Carbono: | 79,5g. | 3,975 g. | | |
| de los cuales | | | | |
| Azúcares | 2,79g. | 0,139 g. | | |
| polialcoholes: | - | | | |
| almidón: | - | | | |
| Fibra alimentaria: | 1,69 g. | 0,084 g. | | |
| Proteínas: | 7,76 g. | 0,389 g. | | |
| Sal: | 0,09g. | 0,004 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 híbridas) 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 | | | | | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 | | X | | | | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | | 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. | | | | | | | |
| ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS GMO: Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. DOUE 18 Octubre | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | |
| INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DEL PRODUCTO | | | | | | | |
| ENVASADO: | Manual: Envases, pesos: Consultar hoja Logística. Automático: Envases, pesos: Consultar hoja Logística. Cajas de cartón: Consultar hoja Logística. | | | | | | |
| Identificación lote: | XX-YYYY. Donde XX son 2 dígitos por la semana de fabricación – Donde YYYY son 4 dígitos para el año. | | | | | | |
| Vida útil desde la fecha de fabricación (indicar plazo de tiempo) | Vida comercial (9 meses)/ Vida útil (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 | | | | | | | |
| Peso (g.) | Distribución | Unidad venta | Unidades/caja | Cajas/palet | Unid./palet | Altura Palet | Peso Palet |
| Consultar Hoja Logística | | | | | | | |
| Presentación del producto en el palet : Con Film retráctil transparente y cantonera. | | | | | | | |
| 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 Almena | Dpto. de Calidad | | 7 | 14/01/2021 |

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