

EL CASERIO DE TAFALLA FICHA TÉCNICA		Código: 7.R01																																																
DENOMINACIÓN DE VENTA Toffers Chocolate																																																		
																																																		
MARCA EL CASERÍO	FABRICANTE El Caserío S. A.	RGSEAA 23.00092/ NA																																																
INGREDIENTES Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche, Chocolate Negro 11% (Pasta de cacao, Azúcar, Manteca de cacao, Emulgente:Lecitina de soja, Aroma natural de vainilla), soporte: agua, Sorbitol, Maltodextrina, Mantequilla (Leche), Emulgente: Lecitina de Soja, Emulgente: E 471.																																																		
FORMATO CARAMELO Envoltura Externa: Film de Policloruro de vinilo sin plastificante Metalizado impreso. 90 mm anchura.																																																		
FORMATO <table border="1"> <tr> <td>PESO (g.)</td> <td>TIPO DE ENVASE</td> <td>CODIGO EAN</td> <td>Consultar Hoja Logística.</td> </tr> </table>			PESO (g.)	TIPO DE ENVASE	CODIGO EAN	Consultar Hoja Logística.																																												
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 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. - 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 <table border="1"> <tr> <td>Propiedades del producto</td> <td>A Temperatura ambiente, cerrado, entero</td> </tr> <tr> <td>Aspecto del producto</td> <td>Formato pastilla cuadrada, con dureza característica</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Marrón característico</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico.</td> </tr> </table>			Propiedades del producto	A Temperatura ambiente, cerrado, entero	Aspecto del producto	Formato pastilla cuadrada, con dureza característica	Color	Marrón característico	Aroma	Característico	Sabor	Característico.																																						
Propiedades del producto	A Temperatura ambiente, cerrado, entero																																																	
Aspecto del producto	Formato pastilla cuadrada, con dureza característica																																																	
Color	Marrón característico																																																	
Aroma	Característico																																																	
Sabor	Característico.																																																	
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO <table border="1"> <tr> <td></td> <td>100g.</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto</td> <td>100 g.</td> </tr> <tr> <td>Brix</td> <td>93 ° Brix.</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>2,9g/100g.</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco</td> <td>97,1g./100g.</td> </tr> <tr> <td>Presencia de metales</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table>				100g.	Peso Neto	100 g.	Brix	93 ° Brix.	Humedad	2,9g/100g.	Extracto seco	97,1g./100g.	Presencia de metales	Ausencia																																				
	100g.																																																	
Peso Neto	100 g.																																																	
Brix	93 ° Brix.																																																	
Humedad	2,9g/100g.																																																	
Extracto seco	97,1g./100g.																																																	
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, reltivo 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) <table border="1"> <tr> <td></td> <td>100g.</td> <td>Unidad (5 g.)</td> </tr> <tr> <td>Valor energético:</td> <td>1864 Kj / 442 Kcal.</td> <td>93,2 Kj/ 22,1 Kcal.</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>13 g.</td> <td>0,65 g.</td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Saturadas:</td> <td>8,61 g.</td> <td>0,43 g.</td> </tr> <tr> <td>monoinsaturadas:</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>poliinsaturadas:</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>colesterol:</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono:</td> <td>75,5g.</td> <td>3,77 g.</td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>46,1g.</td> <td>2,30 g.</td> </tr> <tr> <td>polialcoholes:</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>almidón:</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria:</td> <td>0,60 g.</td> <td>0,03 g.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td>5,56 g.</td> <td>0,27 g.</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td>0,132 g.</td> <td>0,006g.</td> </tr> </table>				100g.	Unidad (5 g.)	Valor energético:	1864 Kj / 442 Kcal.	93,2 Kj/ 22,1 Kcal.	Grasas:	13 g.	0,65 g.	de las cuales			Saturadas:	8,61 g.	0,43 g.	monoinsaturadas:	-	-	poliinsaturadas:	-	-	colesterol:	-	-	Hidratos de Carbono:	75,5g.	3,77 g.	de los cuales			Azúcares	46,1g.	2,30 g.	polialcoholes:	-	-	almidón:	-	-	Fibra alimentaria:	0,60 g.	0,03 g.	Proteínas:	5,56 g.	0,27 g.	Sal:	0,132 g.	0,006g.
	100g.	Unidad (5 g.)																																																
Valor energético:	1864 Kj / 442 Kcal.	93,2 Kj/ 22,1 Kcal.																																																
Grasas:	13 g.	0,65 g.																																																
de las cuales																																																		
Saturadas:	8,61 g.	0,43 g.																																																
monoinsaturadas:	-	-																																																
poliinsaturadas:	-	-																																																
colesterol:	-	-																																																
Hidratos de Carbono:	75,5g.	3,77 g.																																																
de los cuales																																																		
Azúcares	46,1g.	2,30 g.																																																
polialcoholes:	-	-																																																
almidón:	-	-																																																
Fibra alimentaria:	0,60 g.	0,03 g.																																																
Proteínas:	5,56 g.	0,27 g.																																																
Sal:	0,132 g.	0,006g.																																																

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		
Dioxido 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 Caserio 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				
Producto Libre de OGM				
CONTAMINANTES				
Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.				
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 (18 meses) / Vida Util (19 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 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
Jose txo Almena	Dpto. de Calidad		7	14/05/2025

El Caserio, 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