



DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD

Rev: 08
Fecha: Enero 2018

FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO TOT SNACK S.L

		Código interno: *	8902
PRODUCTO:	GANCHITOS LA BOTIGA	FECHA:	15/10/2019
PROVEEDOR:	TOT SNACK S.L.	REV.:	

TOT SNACK S.L

1. DATOS DEL FABRICANTE		
Razón Social:	TOT SNACK S.L.	
Domicilio social:	Calle Molí d ' en Planes 26 nave 1 Pol ind. Santiga	
Teléfono de contacto / fax:	937185352	
Correo electrónico:	totsnack@ tots snack.com	
Marcas comerciales:	TOT SNACK - LA BOTIGA - BESTIAL	
Domicilio planta de producción / planta envasado:	mismo	
Registro general sanitario (RGS):	26,05013/B	
Persona de contacto de calidad:	Nombre y apellidos:	María José Fábregas Cuevas
	Teléfono:	937185352
	Correo electrónico:	maria@totsnack.com
Persona de contacto 24 h (casos de alerta alimentaria):	Nombre y apellidos:	Raúl González Alonso
	Teléfono 24h:	667404024

2. DATOS DEL PRODUCTO	
Denominación comercial:	GANCHITOS LA BOTIGA
Denominación legal:	Producto de aperitivo horneado sabor queso
Categoría comercial / Variedad:	SNACKS
Origen:	ESPAÑA
Descripción del producto:	Extrusionado de maíz color anaranjado de forma de gancho con sabor queso

3. COMPOSICIÓN	
Listado de ingredientes (según aparecerá en etiqueta)	Harina de maíz, aceite de girasol, aroma sabor queso (suero de LECHE), sal, potenciador del sabor (E-621) y colorante (E-160c)
% de los ingredientes que forman el producto	Harina de maíz (72,30 %). Potenciador del sabor (0,41%)

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro*	Objetivo	Tolerancia
Peso neto/contenido neto <input type="checkbox"/> Control contenido efectivo "e"		
Peso neto escurrido	90 grs	+ -2
Capacidad nominal (ml)		
densidad aparente: grs/ litro	+ - 50	
humedad:	2,10% -3%	

* Añadir los parámetros de calidad según producto: pH, acidez, °brix, densidad, % cenizas, % humedad, calibre, tamaño, metales pesados, ...

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Microorganismos	Límites internos	Límites según normativa	Método
<i>Aerobics mesófilos (microorganismos) a 30 °</i>	40	<100.000 UFC/gr	PNT-702 CENAN
<i>Enterobacteriaceas</i>	< 10 / gr	<100 UFC/gr	PNT-713 CENAN
<i>Escherichia coli</i>	<10/gr	0 UFC/gr	PNT-714 CENAN
<i>Staphylococcus aerus</i>	<10/ gr	<100 UFC/gr	PNT-710 CENAN
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/ 25 gr	0 UFC / 25 grs	PNT-709 CENAN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ 25 gr	0 UFC / 25 grs	PNT-711 CENAN
Observaciones:			

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	FORMA ganchos curvados
Color	ANARANJADO
Sabor	GUSTO MAIZ CON QUESO
Textura	CRUJIENTE
Olor / Aroma	QUESO
Impurezas / Cuerpos extraños	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Valores medios por:		Seleccionar	
Valor energético	kJ	2114	
	kcal	504	
Grasas (g)		22	
<i>de las cuales, ácidos grasos saturados (g)</i>		2,1	
Hidratos de carbono (g)		70	
<i>de los cuales, azúcares (g)</i>		3,6	
Fibra alimentaria (g)		3,1	
Proteínas (g)		6,7	
Sal (g)		2,5	
Otros (vitaminas, minerales...)			
Porción (g/ml):		40 GRS	
Número de porciones / unidades por envase:		18 POR CAJA	

8. CADUCIDAD	
Vida útil desde fabricación	5 meses
Tipo de leyenda	Fecha de consumo preferente
Forma de indicación de la fecha	DD/MM/AAAA
Lugar de indicación	Parte posterior bolsa

9. LOTE	
Formato / Composición del número del lote	Día juliano (151018)
Lugar de indicación	Parte posterior de la bolsa
Tamaño de cada lote	fabricación exclusiva bajo pedido confirmado

10. PRESENTACIÓN Y ENVASADO			
Características y formato del envase de la unidad de venta al consumidor	Bolsa plástico polipropileno con tira metalizada marca cliente		
Unidades / Agrupación	18 unidades x caja / E.A.N. 13: 8413575900026 / DUN 14:		
Agrupaciones / Palet	54 cajas x palet		
Punto verde (Ecoembes)	SI	Envasado en atmósfera protectora	no
Material del envase	Plástico	Seleccionar material 2	Seleccionar material 3

11. INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO	
Condiciones de conservación	Conservar el lugar fresco y seco
Condiciones de conservación una vez abierto	Consumir una vez abierta la bolsa
Modo de empleo	
Alegaciones nutricionales	
Otras informaciones relevantes	

12. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS			
Alérgeno	Presencia en el alimento	Presencia en la fábrica	Causas / procedencia
Leche y derivados, incluido la lactosa	SI	SI	Aroma añadido producto
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO	
Cereales que contienen gluten (y/o variedades híbridas)	TRAZAS	SI	Posibles trazas maquinaria envasado
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, brasil, pistacho, macadamia, derivados)	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	NO	
Apio y productos derivados	NO	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como a SO ₂	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	

13. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

El presente producto alimentario suministrado a la empresa **TOT SNACK S.L**

NO CONTIENE, ni está compuesto, ni es producido a partir de productos u Organismos modificados genéticamente (OGM).

Por política de empresa **TOT SNACK S.L** tiene el compromiso de distribuir exclusivamente, productos de su marca propia exentos de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

14. INFORMACIÓN AECOC MEDIA

Es empresa usuaria de Aecoc Media SI

El producto esta introducido en Aecoc Media SI

Por política de empresa **TOT SNACK S.L tiene el compromiso de introducir en AECOC MEDIA los productos de su marca propia.*

15. NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO

El producto realizado cumple con todo la legislación aplicable.

R. D. 126/1989 del 3 de Febrero, Reglamento 852/2004 del 29 de abril de 2004. R. D. 126/1989 del 3 de Febrero, R.D. 2073/2005 y modificaciones, R.D. 1881/2006 del 19 de Diciembre de 2006 y modificaciones. Reglamento 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011.

16. OBSERVACIONES

APROBADO Y VALIDADO POR EL PROVEEDOR

Nombre y apellidos Raúl González Alonso

Cargo en la organización Gerente / Administrador

Fecha 15 Octubre 2019

Firma y Sello