

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>CHOCO PETASPARK</b>	Edición: 06
	Código: 14-2017-1 14-2017 14-2017P	Fecha: 11/10/21

**PRODUCTO****CHOCO PETA SPARK**

Piezas granuladas de caramelo gasificado recubiertas con chocolate.  
En contacto con la humedad explotan  
El chasquido y efecto *fizzing* depende de la presión de las burbujas, no de la cantidad de dióxido de carbono

**PRODUCT****CHOCO PETA SPARK**

*Granulated pieces of gasified caramel covered with chocolate  
In contact with humidity, they explode  
The fizzing effect and the cracking depend on the bubble pressure, not on the carbon dioxide quantity*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2017-1	Cubo de 3.0Kg (PP) con asa / 3.0Kg bucket (PP) with handle
14-2017	Bote de 600g (HDPE) / 600g Jar (HDPE)
14-2017P	Tarro PET de 180g / 180g PET Jar

**INGREDIENTES**

Sacarosa (50,1%), manteca de cacao (15,1%), **lactosa** (13,2%), **leche** en polvo descremada (9,8%), pasta de cacao (9,1%), glucosa (<5%), mantequilla anhidra (<5%), lecitina de **soja** (<5%) (E322), vainilla - vainillina (<5%), aromas (<5%), gasificante: dióxido de carbono (E290)  
Valores de % aproximados

**INGREDIENTS**

*Sucrose (50,1%), cacao butter (15,1%), **lactose** (13,2%), skimmed powder **milk** (9,8%), cacao pastry (9,1%), glucose (<5%), anhydrous butter (<5%), **soy lecithin** (<5%) (E322), vanilla - vainillin (<5%), flavoring (<5%), gasifying agent: carbon dioxide (E290)*

*% Values are approximated*

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: marrón
- Aspecto: pequeños trozos de caramelo irregulares cubiertos de chocolate
- Olor: chocolate
- Sabor: chocolate

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: brown*
- *Appearance: little irregular pieces of caramel covered by chocolate*
- *Odour: chocolate*
- *Taste: chocolate*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>CHOCO PETASPARK</b>	Edición: 06
	Código: 14-2017-1 14-2017 14-2017P	Fecha: 11/10/21

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
	Granulometría (mm)	0,5	4,5	
	Densidad (g/mL)		0,8	
	Humedad (%)	2	3	Karl Fisher

<b>CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Max</u>	
	Granulometry (mm)	0,5	4,5	
	Density (g/mL)		0,8	
	Moisture (%)	2	3	Karl Fisher

**LMR METALES PESADOS** Metales pesados se ajustan a las normas CE

**LMR HEAVY METALS** Heavy metals according to CE legislation

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Límites legales según la normativa vigente.  
Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC FEATURES** Legal limits according to actual legislation.  
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Aerobios mesófilos/ <i>Mesophilic aerobia</i>	<5000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts &amp; Mohos/Moulds</i>	<50 ufc/g
Coliformes / <i>Coliforms</i>	<10 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

\*Ausencia = *Absence*

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b>		
	Energía	483kcal/ 2032kJ
	Grasas	19,1g
	-De las cuales saturadas	11,9g
	Hidratos de carbono	73g
	-De los cuales azúcares	72g
	Proteínas	4g
	Sal	0g

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>CHOCO PETASPARK</b>	Edición: 06
	Código: 14-2017-1 14-2017 14-2017P	Fecha: 11/10/21

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

<i>Energy</i>	483kcal/ 2032kJ
<i>Fats</i>	19,1g
-Of which saturates	11,9g
<i>Carbohydrates</i>	73g
-Of which sugars	72g
<i>Proteins</i>	4g
<i>Salt</i>	0g

**LEGISLACIÓN DE  
APLICACIÓN**

- RD 2484/1967 y modificaciones posteriores del Código Alimentario Español
- RD 348/2011 norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas y modificaciones posteriores
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RD 2484/1967 Spanish Food Codex and subsequent amendments*
- *RD 348/2011 Quality for sweets, chewing gums, confites and tidbits and subsequent amendmnts*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO**

Information on genetically modified organisms

*This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by GMO*

*It does not to be labeled as genetically modified food.*

**IRRADIACIÓN**

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

**IRRADIATION**

Information concerning radiation treatments

*Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.*

**VIDA ÚTIL**

24 meses

**SHELF LIFE**

24 months

**CONDICIONES DE  
CONSERVACIÓN**

Mantenga el producto en almacén con temperatura controlada (nunca debe ser más de 20°C).

La humedad debe ser inferior a 23%, ya que el producto es muy higroscópico

**STORAGE  
CONDITIONS**

*Keep the product at a controlled temperature (do not exceed 20°C)*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>CHOCO PETASPARK</b>	Edición: 06
	Código: 14-2017-1 14-2017 14-2017P	Fecha: 11/10/21

*Relative humidity must be less than 23%, because the product is hygroscopic*

<b>OTRAS</b>	<i>Halal</i>	No
<b>CERTIFICACIONES/ OTHER</b>	<i>Kosher</i>	No
<b>CERTIFICATES</b>		

<b>SOC CHEF</b> SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>		Página 5 de 6
	Producto: <b>CHOCO PETASPARK</b>		Edición: 06
	Código: 14-2017-1 14-2017 14-2017P	Fecha: 11/10/21	

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	<b>SI</b>	Lecitina de soja		No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<b>SI</b>	Leche en polvo y mantequilla		No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	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		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>CHOCO PETASPARK</b>	Edición: 06
	Código: 14-2017-1 14-2017 14-2017P	Fecha: 11/10/21

## ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	<b>YES</b>	Soy lecitin		No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	<b>YES</b>	Powder milk and butter		No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		