

FICHA TÉCNICA • TECHNICAL DATA SHEET

OBLEA IMPRESA P• PRINTED WAFER P

(OBLEA IMPRESA AZO)
(PRINTED WAFER AZO)

ÍNDICE • INDEX

- **Página 1 (Page 1):** Portada • Title page.
- **Página 2 (Page 2):** Producto • Product; Ingredientes • Ingredients; Aditivos colorantes • Coloring additives.
- **Página 3 (Page 3):** Aditivos edulcorantes • Sweetener additives; Aromas • Flavours; Coadyuvantes tecnológicos • Processing aids.
- **Página 4 (Page 4):** Etiquetado, menciones obligatorias y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables • Labelling, compulsory indications and nutrition and health claims; Lote • Batch (Lot).
- **Página 5 (Page 5):** Especificaciones microbiológicas y de metales pesados • Microbiological and heavy metals specifications; Información sobre ingeniería genética (OGM) • Information about genetically modified organisms; Fecha de consumo preferente • Best before date.
- **Página 6 (Page 6):** Información sobre alérgenos • Information about allergens.
- **Página 7 (Page 7):** Contaminantes • Contaminants ; Otras característica físicas • Other physical characteristics ; Parámetros nutricionales • Nutritional parameters.
- **Página 8 (Page 8):** Otras características del producto • Further characteristics of the product; Uso previsto y consumidores destino • Intended use and target consumers Material auxiliar • Packaging material.
- **Página 9 (Page 9):** Condiciones de almacenamiento y transporte • Storage and transport conditions; Otros datos • Further data.

Nº Edición • Edition No:	1ª
Fecha Edición • Edition Date:	20/03/17
Ref. Artículo • Article Ref.:	
Realizado por • Made by:	Nuria Roselló
Aprobado por • Approved by:	Comité de Calidad • Quality Committee

Este documento se ha generado electrónicamente y no requiere firma.
This document has been generated by computer and requires therefore no signature.

Denominación del alimento

Oblea Impresa
~0,65mm de grosor

• Name of the food:

Printed wafer
~0,65 mm thick

Ingredientes • Ingredients

Definiciones según anexo I del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y anexo I del Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios.

Fécula de patata, agua, aceite de oliva, maltodextrina. Colorantes: E102, E122, E133, E151.

Definitions according per annex I of Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers and annex I of Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives.

Potato starch, water, olive oil, maltodextrin. Colourings: E102, E122, E133, E151.

Aditivos colorantes (concentraciones utilizadas para este producto) •

Colouring additives (concentrations used for this product)

Según Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios; anexo II, parte E, categoría 05.4. Categoría: adornos, coberturas y rellenos.

E102, E122, E133, E151. La cantidad total de colorantes es menor a 500mg/Kg. La cantidad de colorante está basada en la dosificación máxima de nuestro proveedor de tintas.

According to Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives; annex II, part E, category 05.4. Category: ornaments, cover and fillings.

E102, E122, E133, E151 The total amount of colourings is bellow 500mg/Kg. This statement is based in the maximum dosage of inks from the supplier.

Según Reglamento (CE) N° 1333/2008, anexo V sobre etiquetado especial.

Los colorantes E122, E102 pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

According to Regulation (EC) No 1333/2008, ; annex V about special labeling.

E102, E122 may have an adverse effect on activity and attention in children.

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION <i>F05.10 – Rev.: 3</i>	
--	--	--

Aditivos edulcorantes (concentraciones utilizadas para este producto) •

Sweetener additives (concentrations used for this product)

Según Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios; anexo II, parte E, categoría 05.4. Categoría: adornos, coberturas y relleno.

El producto no contiene aditivos edulcorantes.

According to Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives; annex II, part E, category 05.4. Category: ornaments, cover and fillings.

This product does not contain sweetener additives

Aromas • Flavourings

Según el Reglamento (CE) N° 1334/2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

According to Regulation (EC) No 1334/2008, on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods.

El producto no contiene aromas

This product does not contain flavourings

Coadyuvantes tecnológicos • Processing aids

Según Reglamento 231/2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) No 1333/2008 y demás normativas aplicables correspondientes.

According Regulation 231/2012, laying down specifications for food additives listed in annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 and other relevant applicable regulations.

Coadyuvantes que se han utilizado en la fabricación del producto cumplen las normas aplicables para aditivos y/o productos alimenticios: etanol, E422, E432, E433, E463, E300, E202.

Las posibles trazas de alérgenos se controlan mediante análisis (página 6) sección "información sobre alérgenos" según la documentación aportada por nuestros proveedores

All processing aids used to manufacturing this product are agree with applicable regulations for additives and foodstuff: ethanol, E422, E432, E433, E463, E300, E202.

Possible traces of allergens are controlled by analysis (page 6) section "allergen information" according with the information provided by their suppliers.

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION F05.10 – Rev.: 3	
--	--	--

Etiquetado, menciones obligatorias y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables •

Labelling, compulsory indications and nutrition and health claims

Etiquetado: Según capítulo IV del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado.

Menciones Obligatorias: Según Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios.

Alegaciones saludables: Según Reglamento (CE) N° 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y sus posteriores modificaciones.

Etiquetados colorantes azoicos: Según Reglamento 1333/2008

El etiquetado de los productos incluye los siguientes parámetros: Denominación de Venta, Lista de Ingredientes, Cantidad de determinados ingredientes, Información nutricional, Peso Neto, condiciones de Conservación, datos del Operador, Número de Lote.

El etiquetado se realiza en el envase del producto(estuche, bolsa o tarro) considerado como la unidad de venta

Menciones obligatorias

Los colorantes E122, E102 pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Ninguna

Labelling: According to chapter IV of Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers.

Compulsory Indications: According to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers and Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives.

Health claims: According to Regulation (EC) No 1924/2006, on nutrition and health claims made on foods and its amendments.

Labeling azo dyes: According to Regulation 1333/2008

Food information provided to consumers includes: Name of the Food, List of Ingredients, quantity of certain Ingredients, Nutritional Information, Net Quantity, Special Storage Conditions, Operator Data, Batch Number.

Compulsory indications

E102, E122 may have an adverse effect on activity and attention in children

Nutrition and health claims

None

Lote • Batch (Lot)

Según Directiva 2011/91/UE, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

According to Directive 2011/91/UE, on indications or marks identifying the lot to which a foodstuff belongs.

Para asegurar la Trazabilidad de los alimentos, el lote debe ir indicado en todos los albaranes de entrega. Codificación de lote: Consta de cuatro números. Los cuatro números corresponden al mes y al año de envasado. Se añade un código de dos dígitos que corresponde al día de fabricación.

To ensure traceability of foodstuff, batch number must be indicated on all delivery notes. Encoding Batch System: Consists of four numbers. The four numbers correspond to the month and the year of packing. Two digits are added in a code that corresponds to the day of manufacture.

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION F05.10 – Rev.: 3	
--	--	--

Especificaciones microbiológicas y de metales pesados • **Microbiological and heavy metals specifications**

Microbiología: Según Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Metales Pesados: Según Reglamento (CE)1881-2006 Sección 3

No aplica según normativa pero se realizan medidas de control.

Microbiology: According to Regulation (EC) 1441/2007 on microbiological criteria for foodstuffs.

Heavy Metals: According to Regulation (EC) 1881-2006 Section 3

Does not apply but we analyze as a control.

Aerobios mesófilos • Total viable count	<10.000UFC/g
Mohos y levaduras • Yeast and moulds	<200UFC/g

Información sobre ingeniería genética (OGM) • **Information about genetically modified organisms**

Según Reglamento (CE) N° 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) N° 1930/2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

According to Regulation (EC) No 1829/2003, on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1930/2003, concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.

Este producto no contiene materias primas obtenidas a partir de organismos modificados genéticamente. Esta información está basada en los datos aportados por nuestros proveedores.

This product does not contain raw materials derived from genetically modified organisms.
This information is based on data provided by our suppliers.

Fecha de consumo preferente • Best before date

Según Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; artículo 24 y anexo X, punto 1.d).

According to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers; article 24 and annex X, point 1.d).

18 meses

18 months

Información sobre alérgenos • Information about allergens

Listado de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; artículo 21 y anexo II.

List according to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers; article 21 and annex II.

1.	Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.	x
2.	Crustáceos y productos a base de crustáceos. Crustaceans and products thereof.	x
3.	Huevos y productos a base de huevo. Eggs and products thereof.	x
4.	Pescado y productos a base de pescado. Fish and products thereof.	x
5.	Cacahuètes y productos a base de cacahuètes. Peanuts and products thereof.	x
6.	Soja y productos a base de soja. Soybeans and products thereof.	x
7.	Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Milk and products thereof (including lactose).	x
8.	Frutos de cascara y productos derivados. Nuts and products thereof.	x
9.	Apio y productos derivados. Celery and products thereof.	x
10.	Mostaza y productos derivados. Mustard and products thereof.	x
11.	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. Sesame seeds and products thereof.	x
12.	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .	x
13.	Altramuces y productos a base de altramuces. Lupin and products thereof.	x
14.	Moluscos y productos a base de moluscos. Molluscs and products thereof.	x

✓ = Presencia/Presence X = Ausencia/Absence ¿? = Trazas/Traces

Las posibles trazas se controlan con análisis/ Possible traces are controlled by analysis

– Departamento de Calidad • Quality Department –

F05.10

Revisión Formato • Format Revision: 3

Fecha Revisión Formato • Format Revision Date: 26 03 19

Página 6 de 10
Page 6 of 10

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION F05.10 – Rev.: 3	
--	--	--

Contaminantes • Contaminants

Según Reglamento (UE) N° 1881/2006 y N° 2158/2017

According to Regulation (EU) No 1881/2006 and 2158/2017

	Valor máximo · Maximum value
Aflatoxinas totales · Total aflatoxins	4 µg/kg
Aflatoxina B1 · Aflatoxin B1	2 µg/kg
Deoxinivalenol · Deoxinivalenol	500 µg/kg
Zearalenona · Zearalenone	50 µg/kg
Toxinas T-2 y HT-2 · Toxins T2 and HT2	
Acrilamida · Acrylamide	<350 µg/kg

Otras características físicas • Other physical characteristics

Según Real Decreto 1124/1982 reglamentación técnico sanitaria galletas

According to Royal Decree 1124/1982 technical regulation sanitary biscuits

	Valor máximo · Maximum value
Humedad µ	10 %
Cenizas	1,5%

Parámetros nutricionales (por 100 g.) • Nutritional parameters (per 100 g.)

Según Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; artículo 30 y anexos XIII, XIV y XV. Fórmulas vitamínicas de acuerdo al Reglamento (CE) No 1925/2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

According to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers; article 30 and annexes XIII, XIV and XV. Vitamin formulations according to Regulation (EC) No 1925/2006, on the addition of vitamins and minerals and of certain other substances to foods.

Valor Energético • Energy	1568 kJ	369kcal
Grasas • Fat	1,0g	
de las cuales saturadas • of which saturates	0,1g	
Hidratos de carbono • Carbohydrate	89,7g	
de los cuales azúcares • of which sugars	<0,5g	
Proteínas • Protein	0,5g	
Sal • Salt	0,1g	

VRN: Valor de Referencia de Nutrientes • NRV: Nutrient Reference Values.

Otras características del producto • Further characteristics of the product

Información basada en las especificaciones enviadas por nuestros proveedores de materias primas.

Information based on specifications received from our suppliers of raw materials.

Cumple la normativa <u>Kosher</u> • According to <u>Kosher</u> rules	NO
Todos sus ingredientes están certificados Kosher • All of the ingredients are Kosher certified	NO
Está el producto certificado como Kosher • Is this product certified as Kosher	NO
Cumple la normativa <u>Halal</u> • According to <u>Halal</u> rules	NO
Todos sus ingredientes están certificados Halal • All of the ingredients are Halal certified	NO
Está el producto certificado como Halal • Is this product certified as Halal	NO
Es apto para un consumo <u>Vegetariano</u> • Is suitable for a <u>Vegetarian</u> diet	Si · YES
Es apto para un consumo <u>Vegano</u> • Is suitable for a <u>Vegan</u> diet	Si · YES

Uso previsto y consumidores destino • Intended use and target consumers

Uso previsto: producto para industriales de pastelería Uso alternativo: Decoración de helados. Población de consumo: toda en general.
Intended use: wafer cake decoration (decoration for industrial pastry) Alternative use: Ice cream decoration. Consumer population: all in general.

Material auxiliar • Packaging material

Según Reglamento (CE) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y Reglamento (UE) N° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Los ensayos de migración llevados a cabo sobre los materiales plásticos que van en contacto directo con los alimentos cumplen los parámetros establecidos en la reglamentación vigente. Estos ensayos comprenden los realizados por los propios proveedores sobre el material adquirido.

Las tintas utilizadas en la impresión del papel cumplen las normas relativas a tintas para superficies de embalajes que no entren en contacto directo con el producto.

Los productos son envasados en film de plástico de polipropileno, en tarros de plástico de polipropileno, o en estuches de cartón recubiertos de film. En granel bolsas polietileno.

Cada envase está perfectamente cerrado.

Todas las cintas transportadoras, recipientes y utensilios que pueden utilizarse en las diferentes tareas intermedias asociadas a la producción y al envasado cuentan con certificados de contacto con alimentos que aseguran su idoneidad.

According to Regulation (EC) No 1935/2004, on materials and articles intended to come into contact with food and Regulation (EU) No 10/2011, on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Migration tests made on plastic materials for direct food contact are according with the parameters established by current regulation. These test include those made by the suppliers of purchased material.

Inks used for printing process are according with the rules on inks intended to be used in packaging surfaces that does not come into direct contact with foodstuff.

The products are packed on plastic bags of polypropylene, plastic tupperware of polypropylene, or cardboard cases with film. All of them are suitable for food contact. In bulk polyethylene.

Each container is tightly closed, jars and bags are sealed and cardboard cases are coated with film

All conveyor belts, containers and tools used at different stages of the production process have certificates for food contact to ensure their suitability.

Condiciones de almacenamiento y transporte (indicar las condiciones de conservación) •

Storage and transport conditions (indicate conditions of conservation)

Para conservar este producto en condiciones ideales, debe almacenarse en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar y humedad, así como mantenerse lejos de olores fuertes.

Las siguientes condiciones de almacenamiento y transporte deben garantizar el periodo de conservación de este producto:

To preserve this product under ideal conditions, should be stored in cool, dry and protected from sunlight and moisture place, and stay away from strong odours.

These storage and transport conditions must guarantee the shelf life of this product:

Temperatura • Temperature	<25°C
Humedad relativa • Relative humidity	60-75%
Embalaje de origen* • Original packages*	Cerrado • Closed
Lugar de ubicación • Location	Limpio, fresco y seco • Clean, cool and dry
Evitar • Avoid	Productos con fuerte olor, luz solar directa y lugares de proliferación de plagas • Products with strong odour, direct sunlight and places with proliferation of pests

(*) Para una adecuada conservación del producto es imprescindible que éste se mantenga cerrado y se conserve en su envase y caja original durante su almacenamiento.

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria	
	FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION F05.10 – Rev.: 3	

(*) For proper preservation of the product it is imperative that it be kept tightly closed and preserved in its original box and packaging during storage.

Otros datos • Further data

Se ha implantado un sistema APPCC para garantizar la inocuidad de los productos fabricados por la empresa.

HACCP system has been established to guarantee the safety of products manufactured by the company.

Nº Registro Sanitario • Sanitary Registry Number	20.26291/A
CIF	ES B03164050
Certificaciones de Calidad • Quality Certifications	BRC
Departamento de Calidad • Quality Department	96 555 23 35 calidad@obleasquintin.com

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.

The information of this technical data sheet is based on our knowledge available to date. Information contained in this document should be taken as a guide and not as guarantee.