

**FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION**



HOJAS VERDE CLARO • LIGHT GREEN COLOR LEAVES (HOJAS DE OBLEA VERDE CLARO PARA DECORACIÓN PASTELERÍA) (LIGHT GREEN WAFER LEAVES FOR CAKE DECORATIONS)

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 • Flavourings; 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:	1 ^a
Fecha Edición • Edition Date:	18/04/17
Ref. Artículo • Article Ref.:	
Realizado por • Made by:	Nuria Rosello
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.

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria	
	FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION <i>F05.10 – Rev.: 06</i>	

Denominación del alimento

Hojas de oblea verde claro.

• Name of the food:

Ligth green wafer leaves.

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.

Almidón de maíz. Colorantes: E102,E133

Definitions according to 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.

Maize starch. Colourings: E102, E133

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.

E132, E102.

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



E132, E102.

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

El colorante E102 puede 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 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.: 06</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.

El producto puede tener trazas de aceite vegetal de maíz.

In the products may be present a trace of vegetable oil (corn oil).

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria	
	FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION <i>F05.10 – Rev.: 06</i>	

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

El colorante E102 puede 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 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 envasado.

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 packing.

Especificaciones microbiológicas y de metales pesados •

– Departamento de Calidad • Quality Department –

F05.10

Revisión Formato • Format Revision: 06

Fecha Revisión Formato • Format Revision Date: 26/03/19

Microbiological and heavy metals specifications

Microbiología: Según Reglamento (CE) 1124/82 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) 1124/82 on microbiological criteria for foodstuffs.

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

Does not apply but we test as a control.

Aerobios mesófilos · Total viable count	<1000UFC/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).

36 meses

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

√ = Presencia/Presence

X = Ausencia/Absence

¿? = Trazas/Traces

En la fábrica se trabaja con harina en líneas de producción diferente, no se produce contaminación cruzada, se realizan controles analíticos anualmente · We work with flour or wheat in the factory but the lines of production are different and the cross contamination is not produced anyway we verify it by test annually.

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	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	1561kJ	368 kcal
Grasas • Fat	1,3g	
de las cuales saturadas • of which saturates	0,4g	
Hidratos de carbono • Carbohydrate	89g	
de los cuales azúcares • of which sugars	<0,5g	
Proteínas • Protein	<0,5g	
Sal • Salt	0,15g	

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

	Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria	
	FICHA TÉCNICA • SPECIFICATION <i>F05.10 – Rev.: 06</i>	

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: población 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.

Los productos son envasados a granel en bolsas de polietileno y/o tappers polipropileno.

Cada envase está perfectamente cerrado.

Todos los 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. This test includes those made by the suppliers of purchased material.

The products are packed on plastic bags in bulk (polyethylene) and/or tappers (polypropylene).

Each container is tightly closed

All 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	<50%
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 <i>F05.10 – Rev.: 06</i>	

(*) 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

<i>Se ha implantado un sistema APPCC para garantizar la inocuidad de los productos fabricados por la empresa.</i>	
<i>HACCP system has been established to guarantee the safety of products manufactured by the company.</i>	
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.	

Sistema Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria