

# FICHA TÉCNICA CHAPINA





## LAS CHAPINAS

Las Chapinas son los los agujeros de la escultura “Sombras de luz” de Fernando Alba presente en la ciudad de Gijón, elaborada con harina de espelta ecológica y azúcar moreno de caña.

Es una galleta estilo sablé. Viene del francés y significa arenoso. Tiene una textura ligeramente arenosa en boca que se funde y nos da esa sensación.

Es la segunda parte de las Chaponas de Gijón, considerado por muchos, nuestro producto estrella, es una dulce propuesta que no deja indiferente a quien la prueba.

## CARACTERÍSTICAS



- ✓ Representación de la escultura “Sombras de luz”
- ✓ Galleta de espelta integral ecológica
- ✓ Azúcar moreno de caña
- ✓ Mantequilla natural
- ✓ Galleta con gran parte de elaboración a mano
- ✓ Peso 200 gr
- ✓ 36 galletas aprox



### Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) Nº 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 20.04767/0



## INGREDIENTES

### MASA

Harina de escanda (espelta) ecológica (trigo), harina de trigo (harina de trigo, antioxidante (E300)), mantequilla 82% M.G. (leche) (nata (leche), fermentos lácticos, betacaroteno), azúcar moreno de caña integral, azúcar, yema de huevo pasteurizada, sal.

## VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2098 KJ / 501 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	29 gr 3 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	50 gr 16 gr
Proteínas	6 gr
Sal	< 0.01 gr

## ALÉRGENOS



LÁCTEOS



HUEVOS



SOJA



FRUTOS  
DE CÁSCARA



CONTIENE  
GLUTEN

## CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 5 meses

## LEGISLACIÓN

LEGISLACIÓN Y Nº DE REGISTRO SANITARIO
Real Decreto 496/2010 de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería
REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Nº DE REGISTRO SANITARIO RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATOS

Caja de chapinas de 200 gr

Medidas

Caja rectangular  
Alto 200 mm  
Ancho 115 mm  
Profundidad 65 mm

36 Chapinas de mantequilla  
Peso 200 gr



# DATA SCHEET CHAPINA





## LAS CHAPINAS

Las Chapinas are the holes in the sculpture "Shadows of Light" by Fernando Alba present in the city of Gijón, made with organic spelled flour and brown cane sugar.

It is a sablé style cookie. It comes from French and means sandy. It has a slightly sandy texture in the mouth that melts and gives us that sensation.

It is the second part of the Chaponas de Gijón, considered by many, our star product, it is a sweet proposal that does not leave anyone indifferent who tries it.

## FEATURES



- ✓ Representation of the sculpture "Shadows of light" Organic whole chocolate biscuit
- ✓ Organic integral spelled brown cane sugar natural butter
- ✓ Biscuit with a large part of elaboration by hand
- ✓ Weight 200gr
- ✓ 36 cookies approx.
- ✓ Layer of cocoa powder on top as a final touch



### Normative

- ✓ Royal decree 496/2010
- ✓ Regulation (EC) No. 1441/2007
- ✓ Regulation (EU) 1169/2011
- ✓ Sanitary registration RGSEAA 20.04767/0



## INGREDIENTS

### COOKIE DOUGH

Organic spelled flour (wheat), wheat flour (wheat flour, antioxidant (E300)), butter 82% F.M. (milk) (cream (milk), lactic ferments, beta-carotene), brown cane sugar, sugar, pasteurized egg yolk, salt.

## NUTRITIONAL VALUES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2098 KJ / 501 Kcal
Grasas	29 gr
de las cuales saturadas	3 gr
Hidratos de carbono	50 gr
de los cuales azúcares	16 gr
Proteínas	6 gr
Sal	< 0.01 gr

## ALLERGENS



## CONSERVATION AND EXPIRY

CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 5 months

## LEGISLATION

LEGISLATION AND SANITARY REGISTRATION NUMBER
Royal Decree 496/2010 of April 30, which approves the quality standard for confectionery, pastry, pastry and confectionery products
REGULATION (CE) N° 1441/2007 of the Commission, of December 5, 2007, which modifies Regulation (CE) N° 2073/2005 relative to the microbiological criteria applicable to food products.
REGULATION (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to the consumer.
SANITARY RESGITRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATS

**Box of chapinas of 200 gr**

**Measures**

36 butter Cookies  
Wight 200gr

Rectangle box  
Height 200mm  
Width 115mm  
Depth 65mm

