

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, azúcar moreno de caña, chocolate con leche y cacao.

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 propuesta que no deja indiferente a quien la prueba.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Representación de la escultura “Sombras de luz”
- ✓ Galleta de chocolate integral ecológica
- ✓ Escanda integral ecológica
- ✓ Azúcar moreno de caña
- ✓ Mantequilla natural
- ✓ Galleta con gran parte de elaboración a mano
- ✓ Peso 200 gr
- ✓ 33 galletas aprox
- ✓ Capa de cacao en polvo por encima como toque final



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.
BAÑO	Chocolate con leche 41,4% (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, pasta de cacao, lactosuero en polvo (leche), materia grasa láctea (leche) ,emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), mantequilla anhidra (nata de leche de vaca).

VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2190 KJ / 524 Kcal
Grasas	32 gr
de las cuales saturadas	8.6 gr
Hidratos de carbono	50 gr
de los cuales azúcares	24.5 gr
Proteínas	5.8 gr
Sal	< 0.1 gr

ALÉRGENOS



LÁCTEOS



HUEVOS



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



CONTIENE GLUTEN

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18ºC como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 4 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

33 Chapinas de chocolate con leche
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, brown cane sugar, milk chocolate and cocoa.

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
- ✓ 33 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.
CHOCOLATE BATH	Milk chocolate 41.4% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, skimmed milk powder, cocoa paste, whey powder (milk), milk fat (milk), emulsifier: soy lecithin, natural flavor vanilla), anhydrous butter (cow's milk cream).

NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2190 KJ / 524 Kcal
Fats	32 gr
of which saturates	8.6 gr
Carbohydrates	50 gr
of which sugars	24.5 gr
Protein	5.8 gr
Salt	< 0.1 gr

ALLERGENS

				
DAIRY	EGGS	SOY	NUTS	GLUTEN

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) Nº 1441/2007 of the Commission, of December 5, 2007, which modifies Regulation (CE) Nº 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



33 Cookies
Wight 200gr



Rectangle box
Height 200mm
Width 115mm
Depth 65mm

