	FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	28/04/2017 0:00
	G938 MINI CHOCODIGESTIVE (AO)	FT-QMA-G938/001


GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G938
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G938 MINI CHOCODIGESTIVE (AO)

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galletas de Trigo recubierta con Chocolate Negro / Wheat biscuit coated with darck chocolate
CLAIM:	Fuente de fibra, Con aceite girasol alto oleico. /Source of fibre, With high oleic sunflower oil.
	La palabra Digestive no significa que la galleta contengan características digestivas // The word "Digestive" does not mean the biscuit has digestive properties.
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Harina de <u>trigo</u> 38%, cobertura de chocolate negro 30% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de <u>soja</u>), aromas), aceite vegetal (girasol alto oleico) 12%, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, salvado de <u>trigo</u> 2,5%, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), sal.	
Wheat flour 38%, dark chocolate 30% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (<u>soya</u> lecithin), flavours), vegetable oil (high oleic sunflower oil) 12%, sugar, glucose and fructose syrup, <u>wheat</u> bran 2,5%, raising agents (sodium hydrogen carbonate and ammonium hydrogen carbonate), salt.	
TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de leche" / "May contain traces of milk"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(xg) 1 galleta/biscuit	(25g) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (25g)
TOTAL KJ :	2038	-	510	-	-
TOTAL kcal:	487	-	122	-	6
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	22	-	5,5	-	9
Saturadas / Saturated (g):	7,0	-	1,8	-	18
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	13	-	3,3	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	-	0,5	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g):	64	-	16	-	6
Azúcares / Sugars (g)	26	-	6,5	-	7
Poliálcoholes /Polyols (g)	0,0	-	0,00	-	-
Almidón / Starch (g)	38	-	9,5	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	4,9	-	1,2	-	4
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	5,7	-	1,4	-	3
SAL / SALT (g)	1,2	-	0,31	-	-
Sodio /Sodium (g)	0,49	-	0,12	-	5
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	15 Meses/months
---	-----------------

FO-DG-73-011/003

		FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET		42853
		G938 MINI CHOCODIGESTIVE (AO)		FT-QMA-G938/001
GALLETA / BISCUIT				
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):		G938		
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:		G938 MINI CHOCODIGESTIVE (AO)		
ALERGENOS / ALLERGENS				
	EN EL PRODUCTO IN THE BISCUIT	USADO EN LA MISMA LINEA / USED IN THE SAME LINE	PRESENTE EN LA FABRICA / PRESENT IN THE FACTORY	
Cereales que contengan gluten / Cereals containing gluten (trigo /wheat, centeno / rye, cebada/ barley , avena/ oat, espelta/ spelt, kamut o sus variedades híbridadas/ or their hybridised strains) y productos derivados /and products thereof	SI	SI	SI	
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos / Eggs and products thereof	NO	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof	NO	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof	SI	SI	SI	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO	SI	SI	
Frutos de cáscara y productos derivados, es decir almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pcan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof	NO	NO	SI	
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	NO	NO	NO	
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	NO	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	SI	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO2	NO	NO	SI	
Altramucos y productos a base de altramucos / Lupin and products thereof	NO	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL VALUES				
	Valor estandar Standard Value	Metodo analisis Method of analysis	Legislacion / Legislation	
Aerobios Mesófilos Aerobic Mesófilos (TVC / g)				
Enterobacterias Escherichia coli Salmonella			Se han derogado los criterios microbiológicos recogidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria de galletas vigente (Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios)	
Mohos y Levaduras Molds and yeasts			Microbiological criteria contained in the in force Biscuit Sanitary and Technical Regulations (Royal Decree 135/2010 of 12 February, repealing provisions relating to the microbiological criteria for foodstuffs, published in the February 25 Official State Bulletin) has been derogated,so obviously there are no limits for microbiological parameters for these cookies, so you can not set any limit to this effect in technical sheets	
S.aureus				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL VALUES				
	Valor estandar Standard Value	Metodo analisis Method of analysis	Legislacion / Legislation	
Color / Colour	Característico Characteristic	Valoracion Organoleptica Organoleptic valoration		
Textura / Texture	Característico Characteristic	Valoracion Organoleptica Organoleptic valoration		
Sabor / Taste	Característico Characteristic	Valoracion Organoleptica Organoleptic valoration		
Olor / Flavour	Característico Characteristic	Valoracion Organoleptica Organoleptic valoration		
Humedad / Moisture	<10%	Método oficial Official Method	<10%	
Deoxinivalenol / Deoxynivalenol	<500µg/ kg	HPLC	<500µg/ kg	
Zearalenona / Zearalenone	<50µg/ kg	HPLC	<50µg/ kg	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN STORAGE CONDITIONS		Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares. Keep cool and dry. Protect from sunlight		
CONDICIONES DE CONSERVACION UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING		Una vez abierto, mantener en las mismas condiciones y cerrar después de cada uso. Once opened, keep in the same conditions and close after each use		