



FICHA TÉCNICA
**GALLETAS RELLENAS CON
CREMA DE CHOCOLATE**

MARCA: ELGORRIAGA
REVISIÓN:01
FECHA: 7 febrero 2018
Página 1 de 2

1. DENOMINACIÓN: Galletas rellenas con crema chocolate

2. INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, crema de chocolate 30% (azúcar, grasa vegetal hidrogenada (coco), cacao desgrasado en polvo (16,8%), **lactosuero**, aroma: vainillina), azúcar, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa y fructosa, **lactosuero**, **leche** en polvo, gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, sal, emulgente: lecitina de **soja**, aroma: vainillina.

Puede contener trazas de **cacahuete y huevo**.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS : Sabor dulce, suave, a cacao, típico; textura crujiente típica.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

Humedad:	10% máx.
Cenizas:	1.5% máx.
Recuento total de aerobios mesófilos:	10.000 ufc/g. máx.
<i>Enterobacteriaceae</i> :	10 ufc/g. máx.
<i>Escherichia coli</i> :	Ausencia en 1 g.
<i>Staphylococcus aureus</i> :	Ausencia en 1 g.
<i>Salmonella sp.</i> :	Ausencia en 25 g.
<i>Mohos y levaduras</i> :	200 ufc/g. máx.

5. VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES (MEDIOS POR 100 G):

2039 kJ	486 kcal
Grasas	19 g
de las cuales saturadas	14 g
Hidratos de Carbono	71 g
de los cuales azúcares	30 g
Fibra alimentaria	1,3 g
Proteínas	7,0 g
Sal	0.45 g

6. CONTAMINANTES.

Este producto cumple con el Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y sus sucesivas modificaciones.

7. OGM.

Este producto es No OGM de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 y sus sucesivas modificaciones.

8. VIDA DEL PRODUCTO: 2 años

9. IDENTIFICACIÓN CONSUMO PREFERENTE / LOTE: MM-AAAA (mes-año) L (lote) dd (día de fabricación) A ó B (equipo de trabajo) y número de envasadora. **Ejemplo: 02-2020 L07B4**

10. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: según el en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

ALÉRGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut, o sus variedades híbridas).	Sí (trigo)		
Crustáceos y productos derivados.		X	
Huevos y productos derivados.			X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X	
Pescado y productos derivados.		X	
Cacahuets y productos derivados.			X
Soja y productos derivados.	Sí (lecitina de soja)		
Leche y sus derivados.	Sí (lactosuero y leche en polvo)		
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de Macadamia o nueces de Australia, y productos derivados.		X	
Apio y productos derivados.		X	
Mostaza y productos derivados.		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂		X	

11. LOGÍSTICA:

Rodillo en papel pergamino y papel celulosa ondulado. Polipropileno termosoldable, biorientado impreso.

12. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENADO:

- Almacenar en lugar fresco y seco (70 % HR máx.)
- No exponer el producto al sol.
- No almacenar al lado de productos que despidan fuertes olores.
- No almacenar al lado de género deteriorado o productos que sean no alimentarios.
- Una vez abierto se debe cerrar bien el envase para mantener las condiciones organolépticas del producto.