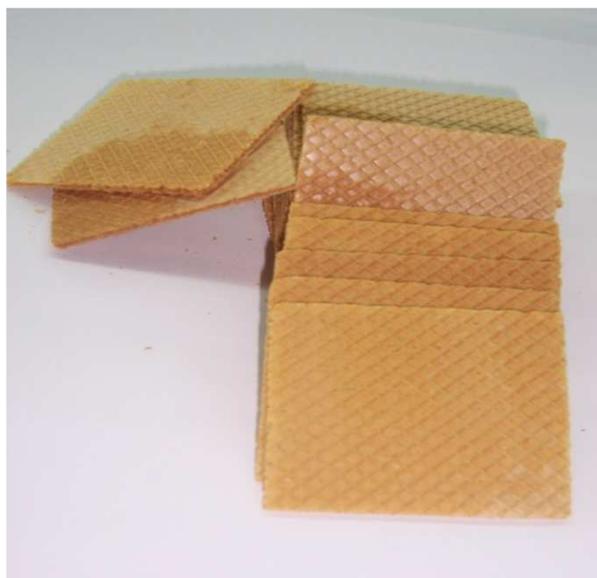


PRODUCTO -DENOMINACIÓN DE VENTA

GALLETAS DE CORTE



**INFORMACIÓN
DEL
FABRICANTE**

RESPONSABLE I+D

Estefanía Herrero Gutiérrez

RESPONSABLE CALIDAD

CONTROLLER

Estanislao Fernández Abascal

CONTACTO COMERCIAL

BARQUILLOS Y GALLETAS TANIS, S.L.
Barrio Casuso, s/n 39697 - Soto Iruz .Cantabria
Telf./fax: 942. 596.033
Movil: 658.914.302



FICHA TÉCNICA

GALLETAS DE CORTE-FT-1GCC

Fecha: 08/01/2020

Revisión: 3

Página 2 de 6

LISTADO DE INGREDIENTES

Harina de trigo, agua, grasa vegetal no hidrogenada (coco), emulgente (**lecitina de soja**), sal gasificantes (bicarbonato sódico y bicarbonato amónico) y edulcorante (sacarina).

DECLARACIÓN DE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS (Reglamento (CE) 1169/2011)

Cereales que contienen gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut, sus variedades híbridas y derivados)	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	SI
Leche y sus derivados	Puede contener trazas (*)
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y derivados)	Puede contener trazas (*)
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

(*) TRAZAS: En esta fábrica existen líneas para la producción independiente de otros productos en cuya composición se utilizan estos productos alergénicos. Por esta razón no se puede garantizar su ausencia total en el producto final.

DECLARACIÓN DE OGM

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) y cumple con el etiquetado obligatorio de conformidad con las Directivas de la CE nº 1829/2003 y nº 1830/2003.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMA	cuadrado
TEXTURA	Rugosa
COLOR	Tostado
SABOR	Sabor
OLOR	Suave

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	Resultado	Referencia	Valoración
<i>Inv. Escherichia coli</i> Método: ISO 7251	Ausencia	Ausencia/ gr	Aceptable
<i>Inv. Staphylococcus aureus</i> Método: UNE EN ISO 6888-3	Ausencia	Ausencia/ 0,1 gr	Aceptable
<i>Rto. Mohos y levaduras</i> Método: ISO 21527-1/2	<10	5,0 x 10 ² ufc/g	Aceptable
<i>Inv. Salmonella spp.</i> Método: UNE EN ISO 6579 (*)	Ausencia	Ausencia/ 30 g	Aceptable
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i> Método: PNT AL/01 (*)	Ausencia	m= 100 ufc/g	Aceptable

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	Resultado g / 100 g	Método
VALOR ENERGÉTICO	358 Kcal	Cálculo factores de conversión
GRASAS	2,0 g.	Hidrólisis y Soxhlet
DE LAS CUALES SATURADAS	0,52 g.	Cromatografía
HIDRATOS DE CARBONO	75,8 g.	Cálculo (Humedad, proteínas, grasas, cenizas)
DE LOS CUALES AZÚCARES TOTALES	2,1 g.	Cromatografía
FIBRA ALIMENTARIA	5,8 g.	Enzimático-gravimetría
PROTEÍNAS	6,2 g.	Volumetría
SAL	1,45 g.	Absorción atómica

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ENVASE POR UNIDAD

INDICACIONES QUE APARECEN EN EL ENVASE	Conservar en lugar fresco y seco, proteger de la luz.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Nº de lote diario corresponde a cada día de fabricación. Son correlativos.
LOCALIZACIÓN DEL NÚMERO DE LOTE EN EL PRODUCTO	Lateral del envase de plástico.
DIMENSIONES (LARGO X ANCHO X ALTO)	
GRAMAJE	35 gramos
MATERIAL/ES UTILIZADO/S EN EL ENVASE	Lámina con aspecto metalizado, imprimible, sellable por calor. Buena barrera al vapor de agua, al oxígeno ya la luz. Polipropileno

ESQUEMA DEL DISEÑO DEL ENVASE/ETIQUETADO:



CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

MANTENER EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ENVASE POR UNIDAD DE VENTA

INDICACIONES QUE APARECEN EN EL EMBALAJE:	Conservar en un lugar fresco y seco, proteger de la luz
FORMATO:	ESTUCHE DE CARTON
DIMENSIONES (LARGO X ANCHO X ALTO):	40,5 * 15 * 28,5
PESO NETO:	840 GRAMOS
UNIDADES:	24 PAQUETES DE 20 GALLETAS
CÓDIGO DE BARRAS:	8 421428 000014
MATERIAL/ES UTILIZADO/S EN EL EMBALAJE:	Film TANIS y caja de cartón

ESQUEMA DEL DISEÑO DEL EMBALAJE:



CARACTERÍSTICAS DE PALETIZACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL PALET	MATERIAL	Palet de madera EUR	
	TIPO	EUR	
	DIMENSIONES		
PROTECCIÓN DEL PALET	MATERIAL	Film estirable	
IDENTIFICACIÓN DEL PALET			
CONDICIONES DE PALETIZACIÓN	CAJAS/PISO	21 Cajas / piso	
	PISOS/PALET	7 Pisos / palet	
	CAJAS/PALET	147 Cajas /palet	
	U.VENDA/PALET		
	UNIDADES/PALET	3528 un.	
	DIMENSIONES		
	SOBREPOSICIÓN	SI	

ESQUEMA DE PALETIZACIÓN



CONDICIONES ESPECIALES DE TRANSPORTE

MERCANCIA MUY FRAGIL, NO SE DEBE DESPALETIZAR.