	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	24/02/2023 0:00
	G1135 MULTIWAFFER CHOCO SIN AZUCARES RSPO SG (P) VGN	FT-QMA-G1135/001


GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1135
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1135 MULTIWAFFER CHOCO SIN AZUCARES RSPO SG (P) VGN

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Baquillo relleno de crema de chocolate con edulcorantes sin azúcares / Sugar free wafer filled with chocolate flavoured filling with sweeteners
CLAIM:	sin azúcares, un consumo excesivo puede producir efectos laxantes. Fuente de fibra. RSPO SG (claim según Norma RSPO SG) Sugar free, An excessive consumption may produce laxative effects. Source of fibre
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Crema de chocolate 71% (edulcorantes (maltitol e isomalt), grasa vegetal (palma y palmiste), cacao desgrasado en polvo 9%, almidón de <u>trigo</u> , emulgente (lecitina de <u>soja</u>), aroma), harina de <u>trigo</u> 33%, grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina de <u>soja</u>), sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), colorante (beta caroteno)	
Chocolate flavoured filling 71% (sweeteners (maltitol and isomalt), vegetable fat (palm and palm kernel), fat-reduced cocoa powder 9%, <u>wheat</u> starch, emulsifier (<u>soya</u> lecithin), flavour) , <u>wheat</u> flour 33%, vegetable fat (palm), emulsifier (<u>soya</u> lecithin), salt, raising agents (sodium hydrogen carbonate and ammonium hydrogen carbonate), colour (beta-carotene).	
TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y mostaza" / "May contain traces of nuts, milk and mustard"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(7,5g) X galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1808	136	—	—	—
TOTAL kcal:	434	33	—	2	—
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	22	1,7	—	2	—
Saturadas / Saturated (g):	13	1,0	—	5	—
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	7,0	0,5	—	—	—
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	0,2	—	—	—
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	68	5,1	—	2	—
Azúcares / Sugars (g)	<0,5	<0,5	—	0	—
Poliálcoholes /Polyols (g)	39	2,9	—	—	—
Almidón / Starch (g)	29	2,2	—	—	—
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	3,4	0,3	—	1	—
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	4,4	0,3	—	1	—
SAL / SALT (g)	0,15	0,01	—	0	—
Sodio /Sodium (g)	0,06	0,01	—	0	—
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6...)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	13 Meses / Months
--	--------------------------

FON-DG-83-005/004

		FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET		24/02/2023
		G1135 MULTIWAFFER CHOCO SIN AZUCARES RSPO SG (P) VGN		FT-QMA-G1135/001
GALLETA / BISCUIT				
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):		G1135		
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:		G1135 MULTIWAFFER CHOCO SIN AZUCARES RSPO SG (P) VGN		
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 (GULLON) SI (VIDA)	
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	SI	SI	
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	NO	NO	NO	
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	SI (trazas en la harina de trigo) / YES (traces in wheat flour)	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	SI (GULLON) NO (VIDA)	
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	
Altramuces y productos a base de altramuces / 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				
Mohos y Levaduras Molds and yeasts				
S.aureus				
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 derogaron disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (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				
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	<500 µg/ kg	HPLC	<500 µg/ kg	
Zearalenona / Zearalenone	<50 µg/ kg	HPLC	<50 µg/ kg	
Aflatoxinas (suma B1, B2, G1, G2)	<4 µg/ kg	HPLC	<4 µg/ kg	
Aflatoxina B1	<2 µg/ kg	HPLC	<2 µg/ kg	
Ocratoxina A	<2 µg/ kg	HPLC	<2 µg/ 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 CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING		Una vez abierto, mantener en las mismas condiciones y cerrar despúes de cada uso. Once opened, keep in the same conditions and close after each use		

NUTRISCORE		LETRA	PUNTOS
A	≤ -1	D	12
B	0 a 2		
C	3 a 10		
D	11 a 18		
E	≥19		