



EU

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Producto:

GALLETA LOTUS BISCOFF RELLENA SABOR VAINILLA

Código de producto: 3400842

Descripción de producto:

SP: Galletas caramelizadas rellenas de crema sabor vainilla (28%)

Ingredient declaration:

Ingredientes: Azúcar, harina de **trigo**, aceites vegetales (palma*, nabina), sirope de azúcar candy, levadura (bicarbonate sódico), harina de **soja**, emulgente (lecitina de **soja**), sal, canela, aromas naturales. *Palma procedente de plantaciones sostenibles

Puede contener trazas **leche**

Información nutricional:

	== Per 100 g ==		===== Per portie =====	
			10 g	% *
Energía	2186	kJ	219	kJ
Grasas	522	kcal	52	kcal
de las cuales grasas	26	g	2.6	g
carbohidratos	16	g	1.6	g
de los cuales azúcares	67	g	6.7	g
Fibra	43	g	4.3	g
Proteína	1.0	g	0.1	g
Sal	3.5	g	0.4	g
	0.67	g	0.07	g

* = Ingesta de referencia media para un adulto (8 400kJ/ 2000kcal)

** 1 ración: 1 galleta de 10g



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

EU

Claims opcionales:

Vegano	+
Ingredientes de origen natural	+
Sin colorantes	+
Sólo aromas naturales	+

Certificados:

GMO free	+	Apto kosher	+
GMO free certified	-	Apto Halal	+
Not irradiated	+	Certificado kosher	- solo bajo pedido
UTZ certified	na	Certificado halal	+
RSPO certified	+		

Información nutricional para 100 g:

energía (kJ)	2186	kJ	colecsterol	0	mg
energía (kcal)	522	kcal	grasas trans	0.08	g
proteína	3.5	g	fibra	1.0	g
carbohidratos	67.4	g	sal	0.67	g
azúcar	42.5	g	sodio	268	mg
almadón	24.7	g	calcio	20	mg
grasas	26.3	g	magnesio	10	mg
grasas saturadas	15.7	g	fósforo	40	mg
grasas mono saturadas	7.8	g	hierro	0.4	mg
grasas polisaturadas	2.5	g			

Alérgenos legales:

huevo	-	sulfitos	-
gluten	+	apio	-
pescado	-	altramuz	-
crustaceos	-	mostaza	-
Frutos secos	-	soja	+
cacahuetes	-	leche	?
sésamo	-	moluscos	-

+ = presente - = ausente ? = puede estar presente por contaminación cruzada

Vida útil de producto:

44 semanas

Packaging:

Tipo de packaging: Flowpack

Materiales: Certificados de conformidad disponibles

Condiciones de almacenaje:

Logística: preferentemente almacenar a 18°C (min 4°C - max 23°C).

En el envase: mantener en un lugar fresco y seco

Estándares microbiológicos:

Bacteriological parameter	Target	Tolerance	At expiry date
Total plate count	Max. 1,000/g	Max. 10,000/g	Max. 100,000/g
E. coli	Max. 10/g	Max. 100/g	Max. 100/g
Osmophilic yeasts	Max. 1,000/g	Max. 10,000/g	Max. 100,000/g
Xerophile moulds	Max. 50/g	Max. 500/g	No visual growth
Coagulase positive staphylococci	Max. 100/g	Max. 1,000/g	Max. 1,000/g
Salmonella	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g
Listeria monocytogenes	Absent/25g	Max. 100/g	Max. 100/g

Product in accordance with all current EU-legislations