	FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	17/04/2023 0:00
	G1380 CHOCOBOM CON LECHE (AO)	FT-QMA-G1380/001


GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1380
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1380 CHOCOBOM CON LECHE (AO)

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta con chips de chocolate recubierta de chocolate con leche Cookies with chocolate chips coated with milk chocolate
CLAIM:	Con girasol alto oleico / With high oleic sunflower oil
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Chocolate con <u>leche</u> 40% (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, <u>leche</u> en polvo, suero de <u>leche</u> en polvo, emulgente (lecitina de <u>soja</u>), aroma), harina de <u>trigo</u> , chips de chocolate 12% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de <u>soja</u>), aceite vegetal (girasol alto oleico) 9%, azúcar, oligofructosa, gasificantes (carbonato ácido de amonio y carbonato ácido de sodio), sal, aroma.	
<u>Milk</u> chocolate 40% (sugar, cocoa butter, cocoa mass, <u>milk</u> powder, <u>whey</u> powder, emulsifier (<u>soya</u> lecithin), flavour), <u>wheat</u> flour, chocolate chips 12% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (<u>soya</u> lecithin)), vegetable oil (high oleic sunflower oil) 9%, sugar, oligofructose, raising agents (ammonium hydrogen carbonate and sodium hydrogen carbonate), salt, flavour .	
TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de mostaza" / "May contain traces of mustard"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(7,7g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	2099	162	-	-	-
TOTAL kcal:	502	39	-	2	-
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	25	1,9	-	3	-
Saturadas / Saturated (g):	11	0,8	-	4	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	13,0	1,0	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	1,0	0,1	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	61	4,7	-	2	-
Azúcares / Sugars (g)	30	2,3	-	3	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	31	2,4	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	4,0	0,3	-	1	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	6,2	0,5	-	1	-
SAL / SALT (g)	0,48	0,04	-	1	-
Sodio /Sodium (g)	0,19	0,01	-	1	-
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

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

FON-DG-83-005/004

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET		17/04/2023
	G1380 CHOCOBOM CON LECHE (AO)		FT-QMA-G1380/001
GALLETAS / BISCUIT			
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):		G1380	
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:		G1380 CHOCOBOM CON LECHE (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 (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)	SI	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	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 derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios 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			
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 después de cada uso. Once opened, keep in the same conditions and close after each use	

NUTRISCORE		LETRA	PUNTOS
A	≤ -1	E	20
B	0 a 2		
C	3 a 10		
D	11 a 18		
E	≥19		