	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	01/06/2023 0:00
	G1168 MINI CHOCODIGESTIVE CHOCO LECHE (AO)	FT-QMA-G1168/001

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1168
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1168 MINI CHOCODIGESTIVE CHOCO LECHE (AO)


PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galletas de Trigo recubierta con Chocolate con leche / Wheat biscuit coated with milk chocolate
CLAIM:	Fuente de fibra, Con aceite girasol alto oleico. /Source of fibre, With high oleic sunflower oil. La palabra Digestive no significa que la galleta contengan características digestivas // The word "Digestive" does not mean the biscuit has digestive properties.

LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Harina de <u>trigo</u> 45%, chocolate con <u>leche</u> 30% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, <u>leche</u> en polvo, suero de <u>leche</u> en polvo, emulgente (lecitina de <u>soja</u>), aroma), aceite vegetal (girasol alto oleico) 12%, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, salvado de <u>trigo</u> 2%, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), sal.	
<u>Wheat</u> flour 45%, <u>milk</u> chocolate 30% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, <u>milk</u> powder, <u>whey</u> powder (<u>milk</u>), emulsifier (<u>soya</u> lecithin), flavour), vegetable oil (high oleic sunflower oil) 12%, sugar, glucose and fructose syrup, <u>wheat</u> bran 2%, raising agents (sodium hydrogen carbonate and ammonium hydrogen carbonate), salt.	
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	(xg) 1 galleta/biscuit	(25g) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (25g)
TOTAL KJ :	2081	—	520	—	—
TOTAL kcal:	497	—	124	—	6
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	23	—	5,8	—	8
Saturadas / Saturated (g):	8,0	—	2,0	—	10
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	13	—	3,3	—	—
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	—	0,5	—	—
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g):	64	—	16	—	6
Azúcares / Sugars (g)	28	—	7,0	—	8
Polialcoholes / Polyols (g)	0,0	—	0,00	—	—
Almidón / Starch (g)	36	—	9,0	—	—
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	4,8	—	1,2	—	5
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	6,1	—	1,5	—	3
SAL / SALT (g)	1,3	—	0,31	—	5
Sodio /Sodium (g)	0,50	—	0,13	—	5
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

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

FON-DG-83-005/004

		FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET		01/06/2023
		G1168 MINI CHOCODIGESTIVE CHOCO LECHE (AO)		FT-QMA-G1168/001
GALLETA / BISCUIT				
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):		G1168		
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:		G1168 MINI CHOCODIGESTIVE CHOCO 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 / seeds and products thereof	NO	NO	SI (GULLON) NO (VIDA)	
Anhidrido sulfurosos 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 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 valuation		
Textura /Texture	Característico Characteristic	Valoracion Organoleptica Organoleptic valuation		
Sabor / Taste	Característico Characteristic	Valoracion Organoleptica Organoleptic valuation		
Olor / Flavour	Característico Characteristic	Valoracion Organoleptica Organoleptic valuation		
Humedad / Moisture	<10%	Método oficial Official Method	<10%	
Deoxinivalenol / Deoxynivalenol	<500µg/ kg	HPLC	<500µg/ kg	
Zearalenona / Zearalenone	<50µg/ kg	HPLC	<50µg/ 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 CONSERVACION 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	E	19
B	0 a 2		
C	3 a 10		
D	11 a 18		
E	≥19		