	FICHA TECNICA DE PACKAGING	PACKAGING	23/09/2016 0:00
	TECHNICAL SHEET		
G203 MARIA LECHE (P)		FT-QMA-G203/008	


GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G203
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G203 MARIA LECHE (P)

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta Maria
CLAIM:	-
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Harina de <u>trigo</u> 65,5%, azúcar, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa y fructosa, <u>lactosa (leche)</u> 1%, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), sal, emulgente (lecitina de <u>soja</u>), antioxidante (<u>metabisulfito</u> sódico).	
<u>Wheat</u> flour 65,5%, sugar, vegetable fat (palm), glucose and fructose syrup, <u>lactose (milk)</u> 1%, raising agents (sodium hydrogen carbonate and ammonium hydrogen carbonate), salt, emulsifier (<u>soya</u> lecithin), antioxidant (sodium <u>metabisulphite</u>)	
TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de Sésamo" / "May contain traces of sesame seeds"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(6,1g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1837	112	-	-	-
TOTAL kcal:	436	27	-	1	-
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	10	0,6	-	1	-
Saturadas / Saturated (g):	5,0	0,3	-	2	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	3,8	0,2	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	1,2	0,1	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	78	4,8	-	2	-
Azúcares / Sugars (g)	22	1,3	-	1	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	56	3,4	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	2,8	0,17	-	1	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	7,0	0,43	-	1	-
SAL / SALT (g)	0,73	0,04	-	1	-
Sodio /Sodium (g)	0,29	0,02	-	1	-
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6...)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	18 Meses / Months
--	--------------------------

FO-DG-73-011/003

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET		23/09/2016
	G203 MARIA LECHE (P)		FT-QMA-G203/008
GALLETA / BISCUIT			
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G203		
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G203 MARIA LECHE (P)		
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 híbridas/ 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
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	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI	SI
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	SI	SI	SI
Altramucos 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	< 6%	Método oficial Official Method	< 6%
Deoxinivalenol / Deoxynivalenol	<500 µg/ kg	HPLC	<500 µg/ kg
Zearalenona / Zearalenone	<50 µg/ kg	HPLC	<50 µg/ kg
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN STORAGE CONDITIONS CONDICIONES DE CONSERVACION UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares. Keep cool and dry. Protect from sunlight 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		