	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	07/11/2016 0:00
	G652 MULTIWAFFER VAINILLA DIET NATURE SIN AZUCARES (P)	FT-QMA-G652/004


GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G652
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G652 MULTIWAFFER VAINILLA DIET NATURE SIN AZUCARES (P)

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Baquillos relleno de crema sabor vainilla sin azúcares con edulcorantes. Wafer filled with vanilla flavoured filling sugar free with sweeteners
CLAIM:	Sin azúcares, Alto contenido en fibra. Sugar free, high fibre content
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Crema sabor vainilla 70% (edulcorantes (maltitol e isomalt), grasa vegetal (palma y palmiste), fibra vegetal, almidón de <u>trigo</u> , emulgente (lecitina de <u>soja</u>), aroma de vainilla), harina de <u>trigo</u> 29,5%, grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina de <u>soja</u>), sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), colorante (beta-caroteno).	
Vanilla flavoured filling 70% (sweeteners (maltitol, isomalt), vegetable fat (palm, palm kernel), vegetable fibre, <u>wheat</u> starch, emulsifier (<u>soya</u> lecithin), vanilla flavour), <u>wheat</u> flour 29,5%, 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 secos y leche" / "May contain traces of nuts and milk"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(8,7g) X galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/ biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1794	156	-	-	-
TOTAL kcal:	431	38	-	2	-
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	22	1,9	-	3	-
Saturadas / Saturates (g):	12	1,0	-	5	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturates (g):	7,6	0,7	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturates (g):	2,4	0,2	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	63	5,5	-	2	-
Azúcares / Sugars (g)	<0,5	<0,5	-	0	-
Polialcoholes / Polyols (g)	33	2,9	-	-	-
Almidón / Starch (g)	30	2,6	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	10	0,9	-	3	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	3,0	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 / 13 Months
---	----------------------

FO-DG-73-011/003

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	07/11/2016
	G652 MULTIWAFFER VAINILLA DIET NATURE SIN AZUCARES (P)	FT-QMA-G652/004

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G652
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G652 MULTIWAFFER VAINILLA DIET NATURE SIN AZUCARES (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 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
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	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	SI
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 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	µg/ kg	HPLC	<500
Zearalenona / Zearalenone	µg/ kg	HPLC	<50

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