	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	23/09/2016 0:00
	G636 TORTITAS DE MAIZ CON CHOCOLATE NEGRO SIN AZÚCARES AÑADIDOS	FT-QMA-G636/008

PRODUCTO /PRODUCT	
CÓDIGO (CÓDIGO GULLÓN): CODE (GULLON CODE):	G636
DENOMINACIÓN INTERNA / INTERNAL NAME:	G636 TORTITAS DE MAIZ CON CHOCOLATE NEGRO SIN AZÚCARES AÑADIDOS


PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Tortitas de Maíz con Chocolate Negro sin azúcares Añadidos con Edulcorante /Dark Chocolate covered Corn cakes with no added sugars with sweetener
CLAIM:	Sin azucares añadidos, Contiene azucares naturalmente presentes. Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes // With no added sugars, contains naturally occurring sugars. An excessive consumption may produce laxative effects
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Maíz 54,5%, chocolate negro sin azúcares 45% (pasta de cacao, edulcorante (maltitol), manteca de cacao, cacao en polvo, emulgente (lecitina de <u>soja</u>), aromas), sal, emulgente (lecitina de <u>soja</u>).	
Corn 54,5%, sugar free dark chocolate 45% (cocoa mass, sweetener (maltitol), cocoa butter, cocoa powder, emulsifier (<u>soya</u> lecithin), flavours), salt, emulsifier (<u>soya</u> lecithin).	
TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de gluten, leche y frutos secos" / "May contain traces of gluten, milk, nuts"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	(x100 g)	(12,5g) 1 tortita/cake	(Xg) X tortitas/cakes	% I.R. (tortita/cake)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1746	218	-	-	-
TOTAL kcal:	417	52	-	3	-
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	16	2,0	-	3	-
Saturadas / Saturated (g):	10	1,2	-	6	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	5,4	0,7	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	0,6	0,1	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	66	8,3	-	3	-
Azúcares / Sugars (g)	0,7	0,1	-	0	-
Polialcoholes /Polyols (g)	18	2,3	-	-	-
Almidón / Starch (g)	47	5,9	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	4,0	0,5	-	2	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	7,7	1,0	-	2	-
SAL / SALT (g)	0,58	0,07	-	1	-
Sodio /Sodium (g)	0,23	0,03	-	1	-
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	12 Meses / 12 months
---	----------------------

FO-DG-73-011/003

	FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	23/09/2016
	G636 TORTITAS DE MAIZ CON CHOCOLATE NEGRO SIN AZÚCARES AÑADIDOS	FT-QMA-G636/008

PRODUCTO /PRODUCT		
CÓDIGO (CÓDIGO GULLÓN): (GULLON CODE):	CODE	G636
DENOMINACIÓN INTERNA / INTERNAL NAME:	G636 TORTITAS DE MAIZ CON CHOCOLATE NEGRO SIN AZÚCARES AÑADIDOS	

ALERGENOS / ALLERGENS			
	EN EL PRODUCTO IN THE PRODUCT	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	NO	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	SI
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	SI (TRAZAS DE FRUTOS SECOS EN COBERTURA / TRACES OF NUTS IN CHOCOLATE)	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	NO	NO
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	NO
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			
No existen criterios microbiológicos para este producto según el Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos en productos alimenticios. There is no microbiological criteria for this product according to Regulation 2073/2005 on microbiological criterio for foodstuffs			

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	<12%
Deoxinivalenol / Deoxynivalenol	<500 µg/ kg	HPLC	<500 µg/ kg
Zearalenona / Zearalenone	<50µg/ kg	HPLC	<50 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 después de cada uso. Once opened, keep in the same conditions and close after each use