	<b>FICHA TECNICA DE PACKAGING</b> <b>PACKAGING TECHNICAL SHEET</b>	22/12/2016 0:00
	<b>G755 SANDWICH DE CEREALES CON</b> <b>CREMA DE YOGUR (AO/P)</b>	<b>FT-QMA-G755/005</b>

**GALLETA / BISCUIT**

CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G755
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G755 SANDWICH DE CEREALES CON CREMA DE YOGUR (AO/P)

**PACKAGING**

DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta rellena de crema / Biscuit with filling
CLAIM:	<b>Alto contenido en fibra, con girasol alto oleico. Alto contenido de grasas insaturadas/ High fibre content. With high oleic sunflower oil. High unsaturated fat.</b>

**LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)**

Cereales integrales (copos de avena, copos de trigo malteado, harina integral de cebada), crema 28% [azúcar, yogur desnatado en polvo 18,5%, grasa vegetal (palma y palmiste), almidón de trigo, aceite vegetal 9%(girasol alto oleico) , leche desnatada en polvo, emulgente (lecitina de soja), ácido láctico], azúcar, arroz inflado (harina de arroz, harina de trigo, sal), aceite vegetal 7%(girasol alto oleico), preparado de frutas rojas 5% [Fruta 29% (fresa, grosella negra y frambuesa), jarabe de fructosa y glucosa, jarabe de glucosa, humectante: glicerol, azúcar, fibra de trigo, agente gelificante: pectina, aceite vegetal (girasol), reguladores de acidez (ácido málico y ácido cítrico), aromas], copos de maíz (maíz, sal, azúcar, jarabe de malta de cebada), fibra vegetal, gelificante (goma arábiga), sal, emulgente (lecitina de soja), gasificante (carbonato ácido de amonio), aroma.

Whole grains cereals (oat flakes, wheat malt flakes, whole barley flour), filling 28% [sugar, skimmed milk yogurth powder 18,5%, vegetable fat (palm, palm kernel), wheat starch, vegetable oil 9% (high oleic sunflower oil) , skimmed milk powder, emulsifier (soya lecithin), lactic acid], sugar, puffed rice (rice flour, wheat flour, salt), vegetable oil 7%(high oleic sunflower oil), fruit blend 5% [fruit 29% (strawberry, black currant and raspberry), fructose and glucose syrup, glucose syrup, humectant: glycerol, sugar, wheat fibre, gelling agent: pectin, vegetable oil (sunflower), acidity regulator (malic acid and citri acid), flavours], corn flakes (corn, salt, sugar, barley malt syrup), vegetable fibre, gelling agent (gum arabic), salt, emulsifier (soya lecithin) , raising agent (ammonium hydrogen carbonate), flavour


TRAZAS/TRACES	<b>"Puede contener trazas de frutos secos" / "May contain traces of nuts"</b>
---------------	---

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	(x100 g)	(22g) X galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1863	410	-	-	-
TOTAL kcal:	444	98	-	5	-
GRASAS/ FAT( de las cuales / of which) (g):	16	3,5	-	5	-
Saturadas / Saturated (g):	4,5	1,0	-	5	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	9,5	2,1	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	0,4	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	63	14	-	5	-
Azúcares / Sugars (g)	26	5,7	-	6	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	37	8,3	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	8,0	1,8	-	7	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	8,0	1,8	-	4	-
SAL / SALT (g)	0,53	0,12	-	2	-
Sodio /Sodium (g)	0,21	0,05	-	2	-
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

	<b>FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET</b>		22/12/2016
	<b>G755 SANDWICH DE CEREALES CON CREMA DE YOGUR (AO/P)</b>		FT-QMA-G755/005
<b>GALLETA / BISCUIT</b>			
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):		G755	
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:		G755 SANDWICH DE CEREALES CON CREMA DE YOGUR (AO/P)	
<b>ALERGENOS / ALLERGENS</b>			
	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)	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	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 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
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL VALUES</b>			
	Valor estandar Standard Value	Metodo analisis Method of analysis	Legislacion / Legislation
Aerobios Mesófilos Aerobic Mesófilos (TVC / g)			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
Enterobacterias Escherichia coli Salmonella			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
Mohos y Levaduras Molds and yeasts			
S.aureus			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL VALUES</b>			
	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	<500 µg/ kg	HPLC	<500 µg/ kg
Zearalenona / Zearalenone	<50 µg/ kg	HPLC	<50 µg/ kg
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN STORAGE CONDITIONS</b>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares. Keep cool and dry. Protect from sunlight		
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING</b>	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		