

**Galleta de mantequilla francesa de chocolate****Características del producto****Definición del producto:** Galletas francesas de chocolate**Origen del bien:** Francia.

Primar Ibérica Código	Embalaje	Peso neto (g)	EAN unidad	EAN caja
239240563	Palet de Chocolate LMP 12x125g	125	3472860405634	13472860405631

**Ingredientes y alérgenos**

Ingredientes: Harina de trigo (Francia), mantequilla (18%), azúcar, chocolate negro – cacao: 64% mínimo (14%) (pasta de cacao, azúcar, cacao magro en polvo), fragmentos de chocolate negro – cacao: 50% mínimo (11%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja), huevos (2,5%), aroma natural, sal.

Contiene: gluten, leche, huevos y soja.

Puede contener trazas de semillas de sésamo  
y frutos de cáscara.

**Normas nutricionales**

	Por 100 gramos
Valor energético (kJ)	2050
Valor calórico (kcal)	490
Humedad (g)	3,0
Proteína (g)	7,3
Hidratos de carbono (de los cuales azúcar) (g)	59,3 (27,3)
Grasa total (de las cuales grasa saturada) (g)	23,6 (15,6)
Grasas trans (g)	0,51
Fibras dietéticas (g)	5,5
Sal (g)	0,18
Sodio (mg)	70,3



## Galleta de mantequilla francesa de chocolate

### Normas microbiológicas

Actividad acuática (Aw): 0.32

Recuento total de placas (30°C) NF EN ISO 4833	< 10.000 UFC/g
Coliformes presuntivos (30°C) NF V08-050	< 100 UFC/g
Coliformes termotolerantes (44°C) NF V 08-060	< 1 UFC/g
Albornoces reductores de sulfito (46°C) NF V 08-057-1	< 10 UFC/g
Estafilococos (37°C) NF V08-061	< 100 UFC/g
Salmonella MSRV 12/05-464 Validado NF ISO 16140	Ninguno en 25 g

Según los criterios definidos por la Federación de Comercio y Distribución (FCD) y el reglamento europeo 2073/2005.

### Estándares organolépticos

Textura : Crujiente

Aspecto: Galleta redonda con el sello "1888" en ella.

Olor: Chocolate.

Sabor : Mantequilla y chocolate

### Información sobre ionización y GMO

- El producto no está ionizado y no está sujeto al etiquetado de GMO.

### Estado de almacenamiento y conservación

Vida útil: 12 meses en el envase original y sin abrir.

Garantía de por vida en el momento de la entrega: según el contrato negociado.

Temperatura de almacenamiento : A temperatura ambiente.

Condiciones de almacenamiento: Almacenar lejos de la humedad y el calor.

Estado de conservación: Una vez abierta la bolsa de frescura, guarda las galletas en una caja herméticamente cerrada y consúmelas rápidamente.

### Empaquetador de códigos, número de nomenclatura

- Código de empaquetado: EMB 35267 B

- Número de nomenclatura: 19059045

### Instrucciones de reciclaje



Nuestros envases pueden estar sujetos a instrucciones de reciclaje, disponibles para su consulta en el siguiente sitio web [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr).

La información contenida en este boletín se considera precisa y se ofrece de buena fe en beneficio del cliente. Sin embargo, no podemos asumir ninguna garantía contra la infracción de patentes, responsabilidades o riesgos involucrados por el uso de estos productos, fórmulas e información.



**Todo el galleta de mantequilla francesa de chocolate**

**Condiciones de embalaje**

<b>Referencia del producto</b>	<b>239240563</b>
<b>Unidad de Venta</b>	
<b>Peso bruto (g)</b>	148
<b>Peso neto (g)</b>	125
<b>Embalaje</b>	Cartón
<b>Visión del packaging</b>	
<b>Dimensión (mm) LxWxH</b>	245x35x70
<b>Embalaje</b>	
<b>Número de UVC</b>	12
<b>Peso bruto (kg)</b>	1,776
<b>Material de embalaje</b>	Cartón
<b>Dimensión (mm) LxWxH</b>	253x216x144
<b>Especificaciones del Embalaje</b>	
<b>Número de capas</b>	13
<b>Número de cajas/capa</b>	15
<b>Número de cajas/palet</b>	195
<b>Peso bruto (palet incluido) (kg)</b>	361
<b>Dimensión (cm) LxWxH</b>	120x80x180