



**Todas las galletas de chocolate**

Fecha de creación: 03/10/2017

Actualización: 12/04/2023

Versión: 5

**1- Características del producto**

**Nombre del producto:** Todas las galletas de chocolate.

**Origen del producto:** Francia.

**2- Ingredientes y alérgenos**

Ingredientes: **Harina** de trigo (Francia), pepitas de chocolate negro – cacao: 50% mínimo (27%) (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo bajo en grasa, emulgente: lecitina de girasol, aroma natural de vainilla) (Francia), azúcar moreno, **mantequilla** (UE) (16%), **huevos** (5%), cacao en polvo (1,3%), levadura en polvo (difosfatos, carbonato de sodio, almidón de trigo), sal, emulgente: lecitina de girasol, aroma natural de vainilla.

Contiene: **gluten**, **leche** y **huevos**.

Principales contienen trazas de **soja** y **frutos secos**.

Código del artículo	Código interno	Embalaje	Peso neto (g)	GTIN 13	GTIN 14
40572	239540572	Lata de metal Vintage	400	3472860405726	13472860405723

**3- Normas nutricionales**

	Por 100 gramos
Valor energético (kJ)	2044
Valor calórico (kcal)	488
Humedad (g)	3,2
Proteínas (g)	6,4
Hidratos de carbono (de los cuales azúcares) (g)	61,9 (32,4)
Grasas totales (de las cuales grasas saturadas) (g)	23,1 (14,8)
Grasas trans (g)	0,51
Fibras dietéticas totales (g)	3,8
Sal (g)	0,65
Sodio (mg)	259

**Todas las galletas de chocolate**

Fecha de creación: 03/10/2017

Actualización: 12/04/2023

Versión: 5

**4- Normas microbiológicas**

Actividad acuática (Aw):

Recuento total de placas: 30 °C NF EN ISO 4833	< 10 000 UFC/g
Presuntos coliformes 30°C NF V08-050	< 100 UFC/g
Coliformes termotolerantes 44°C NF V 08-060	< 1 UFC/g
Sulfitos: anaerobios reductores 46°C NF V 08-057-1	< 10 UFC/g
Estafilococos 37°C NF V08-061	< 100 UFC/g
Salmonella MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140	Ausencia en 25 g

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

**5- Normas organolépticas**

- Textura: Crujiente.
- Apariencia: Una galleta aireada, redonda, de color chocolate con pepitas de chocolate.
- Olor: Chocolate pronunciado
- Gusto: Fuerte sabor a chocolate

**6- Ionización e información sobre OMG**

- Este producto no está ionizado y no está sujeto al etiquetado de OMG

**7- Condiciones de almacenamiento y conservación**

- Vida útil: 12 meses en el paquete original y sin abrir.
- Temperatura de almacenamiento: a temperatura ambiente
- Condiciones de almacenamiento: almacenar lejos de la humedad y el calor.
- Después de abrir la bolsa de frescura, Guarde las galletas en una caja sellada y cómelas rápidamente.

**8- Empacador y Código HS**

- Código del empaquetador: EMB 35257 A
- Código del HS: 19059045

**9- Instrucciones de reciclaje**

Nuestros embalajes pueden estar sujetos a instrucciones de clasificación específicas en el siguiente web:  
[www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr).


La información contenida en este documento se basa en los datos a nuestra disposición y se considera correcta. Sin embargo, no se ofrece ninguna garantía con respecto a la exactitud de estos datos o los resultados obtenidos al usarlos. Se anima a los usuarios a realizar sus propias comprobaciones para determinar la idoneidad de la información para sus aplicaciones particulares.



**Todas las galletas de chocolate**

Fecha de creación: 03/10/2017  
Actualizado: 12/04/2023  
Versión : 5

**10- Condiciones de embalaje**

<b>Código del artículo</b>	<b>239540572</b>
<b>Unidades de venta</b>	
Peso bruto (g)	645
Peso neto (g)	400
Embalaje primario	bolsa
Embalaje secundario	Lata de metal
Visual del empaque	
Dimensión (mm) largo x ancho x alto	150x150x115
<b>Embalaje</b>	
Unidades x caja	12
Peso bruto (kg)	7,74
Material de embalaje	Cartón
Dimensión (mm) Largo x ancho x alto	449x305x255
<b>Especificaciones de embalaje</b>	
Capas x Pallet	6
Cajas x Capa	5
Cajas x Pallet	30
Peso bruto (palet incluido) (kg)	258
Dimensión (cm) LxIxh	120x80x155