



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.

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

| | |
|--|---|
| Código del artículo | 239540572 |
| Unidades de venta | |
| 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 |
| Embalaje | |
| Unidades x caja | 12 |
| Peso bruto (kg) | 7,74 |
| Material de embalaje | Cartón |
| Dimensión (mm) Largo x ancho x alto | 449x305x255 |
| Especificaciones de embalaje | |
| Capas x Pallet | 6 |
| Cajas x Capa | 5 |
| Cajas x Pallet | 30 |
| Peso bruto (palet incluido) (kg) | 258 |
| Dimensión (cm) LxIxh | 120x80x155 |