


**Caja de surtido 375g**

Fecha de creación: 16/01/2019

 Fecha de actualización:  
 31/05/2023

**1- Características del producto**
**Nombre comercial:** Caja de galletas surtidas.

**Origen de las mercancías:** Francia.

Ref. LMP	Ref. PIB	Embalaje	Peso neto (g)	GTI (unidad)	GTIN (caja)
40646	239640646	Caja de coleccionista	375	3472860406464	13472860406461

**2- Composición**

Ingredientes: Harina de **trigo** (Francia), **mantequilla** (22%), azúcar, pepitas de chocolate negro – cacao: 50% mínimo (3,8%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina **de soja**), **huevos** (2,7%), chocolate negro – cacao: 64% mínimo (2,4%) (pasta de cacao, azúcar, cacao en polvo bajo en grasa), pasta de limón (0,8%) (cáscara de limón, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), caramelo de mantequilla salado (0,4%) (jarabe de glucosa, azúcar, **mantequilla** (11%), agua, **nata**, sal de Guérande (1,4%)), yemas de **huevo** en polvo (0,4%), sal, aromas naturales, aroma natural de limón (0,1%), aroma natural de vainilla, aroma natural de caramelo, caramelo (0,01%) (jarabe de glucosa, azúcar, agua). Contiene: **gluten, leche, huevos y soja**.

 Puede contener trazas de **sésamo** y **frutos secos**.

**3- Características Nutricionales**

	Por 100 gramos
Valor energético (kJ)	2069
Valor calórico (kcal)	497
Grasas (de las cuales ácidos grasos saturados) (g)	22,7 (15,1)
Hidratos de carbono (de los cuales azúcares) (g)	66,3 (23,2)
Proteína (g)	6,8
Sal (g)	0,32

**4- Características Microbiológicas**

Microorganismos aeróbicos 30°C NF EN ISO 4833	< 10.000 UFC/g
Sospecha de coliformes a 30 °C NF V08-050	< 100 UFC/g
Coliformes termotolerantes a 44°C NF V 08-060	< 1 UFC/g
Anaeróbicos sulfitorreductores a 46 °C NF V 08-057-1	< 10 UFC/g
Estafilococos coagulasa positivos 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 Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD) y el Reglamento Europeo 2073/2005.



**Caja de surtido 375g**

Fecha de creación: 16/01/2019

Fecha de actualización:  
31/05/2023

**5- Características Organolépticas.**

- Textura: Crujiente.
- Aspecto: Galleta dorada con la inscripción 1888 en la parte superior / Galleta dorada con la inscripción 1888 en la parte superior y presencia de chispas de chocolate / Galleta de chocolate con presencia de chispas de chocolate.
- Olor: Mantequilla / Caramelo / Limón / Chocolate y mantequilla.
- Sabor: Mantequilla y vainilla / Limón / Caramelo de mantequilla salada / Chocolate y mantequilla.

**6- Información sobre ionización y OMG**

- Se garantiza que el producto no está ionizado y no está sujeto al etiquetado de OMG.

**7- Condiciones de almacenamiento y conservación**

- Fecha mínima de durabilidad: 12 meses en el embalaje original sin abrir.
  - Vida útil garantizada 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.
  - Condiciones de almacenamiento: Después de abrir la bolsa de frescura, guarde las galletas en una caja hermética y consúmalas rápidamente.
-


**Caja de surtido 375g**

Fecha de creación: 16/01/2019

Fecha de actualización:

31/05/2023

**8- Acondicionamiento**

239640646	
Unidad de Venta	
Peso bruto (g)	453
Peso neto (g)	375
Embalaje primario	Film
Embalaje secundario	Cartón
Visión de packaging	
Dimensión (mm) Largo x ancho x alto	253 x 32 x 171
Embalaje	
Unidades caja	8
Peso bruto (kg)	3,8
Materiales del embalaje	Cartón
Dimensión (cm) Lxaxal	276 x 266 x 190
Palettización	
Número de capas	8
Número de cajas/capa	12
Número de cajas de cartón/palet	96
Palet de peso bruto incluido (kg)	382
Dimensión (cm) largo x ancho x alto	120x80x167

**9- Código del emparador, N° de Nomenclatura**

- Código del emparador: EMB 35257 A

- N° de Nomenclatura: 19059045

**10- Instrucciones de clasificación**

Nuestros embalajes pueden ser objeto de una instrucción de clasificación, que se puede consultar en el sitio web [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr).

La información contenida en este documento se basa en los datos de que disponemos y se considera correcta. Sin embargo, no se otorga ninguna garantía ni está implícita con respecto a la exactitud de estos datos o los resultados obtenidos del uso de los mismos. Se anima a los usuarios a realizar sus propias comprobaciones para determinar la idoneidad de la información para sus aplicaciones particulares.