

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / MATÉRIA PRIMA

- Galleta Caramelizada Speculoos

### DATOS DEL PRODUCTO

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:**

Galleta Caramelizada Speculoos

**TIPO DE PRODUCTO:** Producto de horno, galletas secas.

**TIPO DE ENVASE:** Film extrusionado, polipropileno 20 mc + polipropileno perlado metalizado 33 mc según las leyes europeas.

**ORIGEN:**



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Color:** Ambar típico.

**Olor / Sabor:** Típico caramelizado.

**Textura:** Friable

**Humedad:** 1,80g / 100g

**pH:** 7,81

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Bacterias mesofilicas totales:** 50 ufc/g

**Coliformes totales:** < 10 ufc/g

**Escherichia coli:** < 10 ufc/g

**Bacillus cereus 30°C:** < 10 ufc/g

**Salmonella spp:** ausente / 25g

### VALORES NUTRICIONALES (100g)

**Valor energético:** 422 Kcal / 1768 Kj

**Proteínas:** 6,2%

**Hidratos de Carbono:** 74%

**Grasas:** 18,7%

**De las cuales saturadas:** 2,9%

**Sodio:** 0,4%

**DECLARACIÓN OGMs:**

**ALÉRGENOS:** Contiene Gluten (harina de grano tierno tipo "0") y puede contener trazas de huevo, leche y frutos de cáscara.

**USO PREVISTO:** Producto servido en monodosis. NO ADECUADO PARA PERSONAS EN CASO DE PATOLOGÍAS COMO LA INTOLERANCIA AL GLUTEN Y EL DIABETES.

**CONSEJOS DE CONSERVACIÓN:** Guardar en lugar seco a temperatura ambiente.

**VIDA ÚTIL:** 18 meses

**LOTE:** El lote está impreso sobre cada galleta, así como sobre la caja exterior. Está constituido por una serie de números del tipo 00/00/00 que indica la fecha de caducidad del producto.

**LEGISLACIÓN DE REFERENCIA:**