

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / MATÉRIA PRIMA

- Galleta Caramelizada IB

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta Caramelizada IB

TIPO DE PRODUCTO: Galleta de pasta quebrada.

TIPO DE ENVASE: Film acoplado 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

Salmonela 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:

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 paquete, 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: