

FICHA TÉCNICA

Tast Frutos Rojos y Chocolate | 20g

Código interno: 2010



ESPECIFICACIONES ETIQUETADO (Según Reglamento (UE) n° 1169/2011)

Denominación de venta	GALLETAS CON FRESAS, ARÁNDANOS Y BASE DE CHOCOLATE
Peso Neto	120g ± 4,5%
Ingredientes	Harina de trigo, Chocolate 21% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja), azúcar, mantequilla fresca, arándanos 6%, fresas 5%, leche, coco, huevos frescos, jarabe de glucosa, dextrosa, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), sal y aroma
Información nutricional por 100g:	Valor energético: 472Kcal / 1.979 Kj. Grasas: 21g; de las cuales saturadas: 13,8g. Hidratos de carbono: 63,2g; de los cuales azúcares: 28,7g. Fibra alimentaria: 4g. Proteínas: 5,6g. Sal: 0,7g.
Claims	

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS

ESTUCHE (Unidad de Consumo_UdC)				
UdC x UdV	Peso neto (g)	Peso Bruto (g)	Medidas (cm) (largo x ancho x alto)	EAN 13
12	120	160	24,1 x 2,7 x 10,8	8412522020107
CAJA (Unidad de Venta_UdV)				
Peso neto (g)	Peso Bruto (g)	Medidas (cm) (largo x ancho x alto)	DUNI4	
1.440	2.090	35,5 x 25,5 x 12	18412522020104	
PALETIZACIÓN ESTÁNDAR EUROPALET				
Mantos x palet	UdV x Manto	UdV x Palet	Altura (cm)	
14	9	126	182	

Emitido por el Departamento de Calidad_15/02/2017



FICHA TÉCNICA

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAJE

12 meses a partir de la fecha de fabricación en envase original sin abrir. Conservar en un lugar fresco y seco protegido de la luz solar.

ALÉRGENOS (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)

	Gluten (<20ppm)	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche y derivados	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	SO ₂ y Sulfitos (<10ppm)	Altramuces	Moluscos
Presencia	X		X			X	X							
Trazas								X						

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según RE (CE) N° 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimentarios.

DECLARACIÓN AUSENCIA OGM

El presente producto no ha sido genéticamente modificado y no procede de materias primas genéticamente modificadas.

DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS

El presente producto así como los ingredientes que lo componen no han sido sometidos a ningún proceso de irradiación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad Relativa <10%

Normativa aplicable:

- . Reglamento (CE) N° 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimentarios.
- . Reglamento (CE) N° 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- . Real Decreto 1124/1982, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.