

FICHA TÉCNICA

Nuria Original 440g

Código interno: 3003



ESPECIFICACIONES ETIQUETADO (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)

Denominación de venta	GALLETAS
Peso Neto	440g (146,6g x 3) ±3%
Ingredientes	Harina de trigo (64,7%), azúcar, mantequilla (7%), leche entera en polvo (1,6%), aceite de oliva (1,6%), huevos frescos (1,1%), dextrosa, jarabe de glucosa, gasificantes (bicarbonato sódico, bicarbonato amónico), sal, aroma vainillina.
Información nutricional por 100g:	Valor energético: 431Kcal / 1.804 Kj. Grasas: 10,4g; de las cuales saturadas: 6,1g. Hidratos de carbono: 74,6g; de los cuales azúcares: 25,6g. Fibra alimentaria: 2,5g. Proteínas: 8,2g. Sal: 1,5g.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS

		EST	TUCHE (Unidad	de Consumo_UdC)							
UdC x UdV 12	Peso neto (g) 440	Peso Bruto (g) 483	, ,	(largo \times ancho \times alto) \times 6,3 \times 14		EAN 13 8412522000321					
CAJA (Unidad de Venta_UdV)											
Peso neto (g) Peso Bruto (g)			Medidas (cm)	(largo x ancho x alto)	DUN14						
5.280 6.060		6.060	37	,5 x 29 x20	18412522000328						
PA	LETIZACIÓN ESTÁ	NDAR EUROPALE	Г	PALETIZACIÓN EUROPALET_CONTAINER							
Mantos x palet 7	UdV x Manto 8	UdV × Palet 56	Altura (cm) I54	Mantos x palet 8	UdV x Manto 8	UdV x Palet 64	Altura (cm) 1 74				



Emitido por el Departamento de Calidad_06/06/2017



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.

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	SO2 y Sulfitos (<10ppm)	Altramuces	Moluscos
Presencia	×		×				×							
Trazas								×						

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 <6%

Normativa aplicable:

- . Reglamento (CE) N° 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimentarios.
- . Reglamento (CE) Nº 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.