

FICHA TÉCNICA

Nuria Mediterránea 420g

Código interno: 3005



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

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denominación de venta | GALLETAS |
| Peso Neto | 420g (140g x 3) ±3% |
| Ingredientes | Harina de <u>trigo</u> (58,4%), azúcar, aceite de oliva (7,3%), uvas pasas (4,4%), <u>almendras</u> (2,9%), <u>avellanas</u> (2,9%), gasificantes (bicarbonato sódico, bicarbonato amónico), <u>leche</u> descremada en polvo, dextrosa, <u>huevos</u> frescos, jarabe de glucosa, sal marina, aceite esencial de limón. |
| Información nutricional por 100g: | Valor energético: 439Kcal / 1.849 Kj. Grasas: 13,2g; de las cuales saturadas: 3,9g. Hidratos de carbono: 70,1g; de los cuales azúcares: 23,6g. Fibra alimentaria: 4g. Proteínas: 8g. Sal: 1,9g. |
| 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 | 420 | 467 | 18 x 6,3 x 14 | | 8412522000352 | | |
| CAJA (Unidad de Venta_UdV) | | | | | | | |
| Peso neto (g) | | Peso Bruto (g) | Medidas (cm) (largo x ancho x alto) | | DUN14 | | |
| 5.040 | | 5.820 | 37,5 x 29 x20 | | 18412522000359 | | |
| PALETIZACIÓN ESTÁNDAR EUROPALET | | | | PALETIZACIÓN EUROPALET_CONTAINER | | | |
| Mantos x palet | UdV x Manto | UdV x Palet | Altura (cm) | Mantos x palet | UdV x Manto | UdV x Palet | Altura (cm) |
| 7 | 8 | 56 | 154 | 8 | 8 | 64 | 174 |

Emitido por el Departamento de Calidad_04/07/2017



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 | SO ₂ y Sulfitos (<10ppm) | Altramuces | Moluscos |
|-----------|-----------------|------------|--------|---------|-----------|------|-------------------|-------------------|------|---------|------------------|-------------------------------------|------------|----------|
| Presencia | X | | X | | | | X | X | | | | | | |
| 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) 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.