



Fecha de creación 28/10/2014

GALLETA CON CACAHUETE



Denominación legal: Galleta con cacahuetes.

Ingredientes

Harina de **trigo**, **margarina*** [aceites y grasas vegetales (palma, soja, coco, palma parcialmente hidrogenado, colza, girasol en proporción variable); agua, emulgentes: lecitinas, E471; acidulante: ácido cítrico; conservante: E202, aromas; colorante: carotenos], **caahuete** (17.5%), azúcar, **huevo** líquido pasteurizado, agua, extracto de malta de **cebada**, gasificantes: bicarbonato sódico y amónico, sal y aromas.

*Según disponibilidad: margarina [Grasa vegetal (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes (E- 471: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal y E-322: lecitina (girasol)), corrector de acidez (E-330: ácido cítrico), conservador (E-200: ácido sórbico), aromas, antioxidantes (E-304i: palmitato de ascorbilo y E-306: extracto rico en tocoferoles) y colorante (E – 160a : B-caroteno)].

Información alérgica

Gluten, caahuete y huevo.

Puede contener trazas

Soja, leche y frutos de cáscara.

Uso previsto

Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser alérgicos a algunos de los ingredientes o trazas presentes en el producto

Uso no previsto

Este producto se comercializa para consumir en un plazo de 12 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

Características organolépticas

Apariencia Pieza rectangular, de color tostado con cacahutes por encima

Sabor Pasta tostada dulce con caahute

Textura Crujiente.

Vida útil

1 año

Codificación e interpretación del lote

AAAADDMM AAAA: AÑO DD:DIA MM:MES DE PRODUCCIÓN

Información nutricional (por 100g. de producto)

| | | | |
|----------------------------|----------|--------------|--------|
| Valor energético (KJ/Kcal) | 1907/455 | | |
| Grasas | 18,7 g | Fibra alimen | 5,5 g |
| De las cuales saturadas | 2,25 g | Sodio | 0,24 g |
| Hidratos de carbono | 57,6 g | Sal | 0,59 g |
| De los cuales azúcares | 17,8 g | Humedad | 5,9 % |

Revisado y aprobado por: Departamento de calidad

Proteínas 11,3 g

Cenizas 1,0 %

Características Físico- químicas

Ph 6,42

aw 0,372

Características microbiológicas (RG 1441/2007)

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Aerobios | <1000 ufc/g |
| Enterobacterias | <10 ufc/g |
| E. Coli | <10 ufc/g |
| Bacillus Cereus | <100 ufc/g |
| Staphylococcus Aereus | <100 ufc/g |
| Salmonella | Ausencia en 25g |
| Lysteria (n=5) | Ausencia en 25g |
| Mohos y levaduras | <500 ufc/g |
| Clostridium SR | <10 ucf/g |
| Shigella sp | Ausencia en 25g |

Contaminantes Químicos y pesticidas

RG 1881/2006 y modificacione

RG 2017/2158 (Acrilamida - RG 395/2005

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Aflotoxina B1 | < 2ug/kg |
| Suma de aflotoxinas (B1, B2, G1, G2) | < 4ug/kg |
| Nitratos | < 200mgNO3/kg |
| Zearelenona | < 50ug/kg |
| Benzo(a)pirenos | < 1ug/kg |
| Sulfitos | < 10 mg SO2/kg |
| Vomitoxina (Deoxinivalenol) | < 500ug/kg |
| Ocratoxina A | < 3ug/kg |
| Ácido Erúxico | < 50g/kg |
| Melamina | < 2,5ppm |
| Acrilamida | < 350ug/kg |

Condiciones de almacenamiento y transporte

Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa de sol. Durante el transporte no remontar pallets.

Requisitos legales

Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable a lo referente a seguridad e higiene alimentaria

Producto libre de OGM según RG UE 1829-830/200

Producto libre de OGM (PRC: límite de detección 0,01% AUSENCIA)

Procesos tecnológicos principales.

Recepción de materia prima - Almacenamiento - Dosificación - Amasado - Horneado - Enfriamiento - Envasado - Detector de metales - Envasado/Paletizado.

Este producto cumple con el reglamento:

-UE 1169/2011: Producto no está ionizado y no contiene nanomateriales.

Pastelería Industrial Monte Turia ha implantado un sistema de HACCP en sus instalaciones de manera que todos los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y por alérgenos, se encuentran controlados en todo momento.

Presentación de venta

| Presentación | Descripción | Materiales usados para contacto alimentario. RG 1935/2004, 1442/2012 |
|-----------------------------|---|---|
| GRANEL : 2KG MONTE TURIA | UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:180 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5cmX39cmX9cm DIMENSION PALET: 0,8mX1,2mX2,11m CÓDIGO EAN: 8410251000179 | CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: LDPE |



UNIDAD : 2KG
MONTETURIA

UNIDADES POR CAJA :1
CAJAS POR PALET:180
DIMENSIÓN DE LA CAJA:
25,5cmX39cmX9cm
DIMENSIÓN PALET:
0,8mX1,2mX2,11m
CÓDIGO EAN: 8410251002173

CAJA: CARTÓN
PLÁSTICO: PP



PAQUETE 180g

UNIDADES POR CAJA:15
CAJAS POR PALET: 108
DIMENSIÓN DE CAJA: 25cm X
39,5cm X 18cm
DIMENSIÓN DE PALET: 0,8m X 1,2m
X 2,11m
CÓDIGO EAN: 8410251003177

BANDEJA: PET
FILM: OPP BIO
CAJA: CARTÓN



Ediciones ficha técnica

| FECHA DE REVISIÓN | Num Rev |
|-------------------|---------|
| 25/01/2022 | 01-22 |
| 08/09/2021 | 02-21 |
| 05/05/2021 | 01-21 |
| 26/03/2018 | |