



Fecha de creación 08/01/2015

SURTIDO DE GALLETAS



Denominación legal:

Ingredientes

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, manteca, 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*], **huevo** líquido pasteurizado, chocolate [*azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja)*], **frutos de cáscara (almendra, avellana, nuez)**, coco, agua, edulcorantes2 (maltitol, jarabe de sorbitol), cobertura de cacao [*grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; azúcar; cacao desgrasado en polvo 28,0%; emulgente : lecitina de soja; vainillina*], chocolate con edulcorante [*Edulcorante: maltitol, pasta de cacao, emulgente : lecitina de soja, cacao desgrasado en polvo, aroma natural de vainilla*]], extracto de malta de **cebada**, cacao desgrasado en polvo, crema de cacao [*azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao en polvo desgrasado, almidón modificado, grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina de soja), aroma y vainillina*]], **cacahuete**, aceite de girasol, yema de **huevo**, pasa, mix de cereales [*Pipas de girasol, semillas de lino marrón, semillas de lino dorado, semillas de trigo sarraceno, semillas de mijo amarillo, semillas de amapola, semillas de calabaza y semillas de chía*], gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, harina integral de **trigo**, salvado de **trigo**, sal, semillas de linaza, canela, almidón de maíz, **mantequilla (leche)**, conservadores (ácido sórbico y sorbato potásico), aroma natural de anís al 46%, aromas, vainillina y lecitina de **soja**.

Información alérgica

Gluten, soja, cacahuete, frutos de cáscara, leche y huevo.

Puede contener trazas

Gluten, soja, cacahuete, frutos de cáscara, leche y huevo.

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 6 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

Características organolépticas

Apariencia Surtido de galletas.

Sabor Variados.

Textura Crujientes. Polvorosas. Blandas. Tiernas.

Vida útil

6 meses

Codificación e interpretación del lote

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

Información nutricional (por 100g. de producto)

Valor energético (KJ/Kcal)	2065/494				
Grasas	24,7	g	Fibra alimen	5,8	g
De las cuales saturadas	12,2	g	Sodio	0,08	g
Hidratos de carbono	59,1	g	Sal	0,14	g
De los cuales azúcares	21,9	g	Humedad	--	%
Proteínas	7,2	g	Cenizas	--	%

Características Físico- químicas

Ph 6,7 al 10%

aw 0,490

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

Ediciones ficha técnica

FECHA DE REVISIÓN	Num Rev
09/11/2021	01-21
26/03/2018	