	<b>FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET</b>	04/01/2017 0:00
	<b>G528 MARIA SIN GLUTEN (AO)</b>	<b>FT-QMA-G528/008</b>

**GALLETA / BISCUIT**

CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G528
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G528 MARIA SIN GLUTEN (AO)

**PACKAGING**


DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta sin gluten / Gluten free cookie
CLAIM:	<b>Apta para Celiacos, Elaborado específicamente para celiacos, Sin Huevo, Sin Frutos Secos, Sin Lactosa, Sin Leche. Con girasol alto oleico Celiac suitable. Specifically formulated for coeliacs, egg free, nuts free, lactose free, milk free. With high oleic sunflower oil</b>
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Harina de Maíz , aceite vegetal 18 % (girasol alto oleico), azúcar, almidón de maíz , harina de arroz , jarabe de glucosa y fructosa de maíz , fibra de maíz, fibra de guisante, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), emulgente (lecitina de soja)	
Corn flour, vegetable oil (high oleic sunflower oil) 18%, sugar, corn starch, rice flour, glucose and fructose, corn syrup, corn fibre, pea fibre, salt, raising agents (sodium hydrogen carbonate and ammonium hydrogen carbonate), emulsifier (soya lecithin)	
TRAZAS/TRACES	<b>"No tiene trazas" / "No traces"</b>

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(7,7g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1959	151	-	-	-
TOTAL kcal:	467	36	-	2	-
GRASAS/ FAT( de las cuales / of which) (g):	18	1,4	-	2	-
Saturadas / Saturated (g):	2,0	0,2	-	1	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	14	1,1	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	0,2	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	70	5,4	-	2	-
Azúcares / Sugars (g)	20	1,5	-	2	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	50	3,9	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	5,6	0,4	-	2	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	3,4	0,3	-	1	-
SAL / SALT (g)	0,95	0,07	-	1	-
Sodio /Sodium (g)	0,38	0,03	-	1	-
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	12 Meses / 12 months
---	----------------------

FO-DG-73-011/003

	<b>FICHA TÉCNICA DE PACKAGING</b>	04/01/2017
	<b>G528 MARIA SIN GLUTEN (AO)</b>	FT-QMA-G528/008

<b>GALLETA</b>	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN):	G528
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA:	G528 MARIA SIN GLUTEN (AO)

<b>ALLERGENOS</b>			
	EN EL PRODUCTO	USADO EN LA MISMA LINEA	PRESENTE EN LA
Cereales que contengan gluten (es decir trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	SI (LIMPIEZA PARA SIN GLUTEN)	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	SI (LIMPIEZA PARA SIN ALERGENOS)	SI
Frutos de cáscara y productos derivados, es decir almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia	NO	SI (LIMPIEZA PARA SIN ALERGENOS)	SI
Apio y productos derivados	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	SI
Anhidrido sulfurosos y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO2	NO	NO	SI
Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin and products thereof	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
	Valor estandar	Metodo analisis	legislacion
Aerobios Mesofílicos totales			
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonella			
Mohos y Levaduras			
S.aureus			

se han derogado los criterios microbiológicos recogidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria de galletas vigente (Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos ali

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>			
	Valor estandar	Metodo analisis	legislacion
Color	característico	Valoracion Organoleptica	=
Textura	característico	Valoracion Organoleptica	=
Sabor	característico	Valoracion Organoleptica	=
Olor	característico	Valoracion Organoleptica	=
Humedad	<6%	Metodo oficial	<6%
Deoxinivalenol	<500 µg/ kg	HPLC	<500 µg/ kg
Zearalenona	<50 µg/ kg	HPLC	<50 µg/ kg

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN STORAGE CONDITIONS</b>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares. Keep cool and dry. Protect from sunlight
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING</b>	Una vez abierto, mantener en las mismas condiciones y cerrar después de cada uso. Once opened, keep in the same conditions and close after each use