

	FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	23/07/2024 0:00
	G2060 MARIA SG SAL VGN (AO) 2	FT-QMA-G2060/002

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G2060
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G2060 MARIA SG SAL VGN (AO) 2

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta sin gluten / Gluten free cookie
CLAIM:	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 people intolerant to gluten, egg free, nuts free, lactose free, milk free. With high oleic sunflower oil
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Harina de maíz , aceite vegetal (girasol alto oleico) 18 %, azúcar, almidón de maíz, harina de arroz, harina de <u>soja</u> , oligofructosa, fibra de guisante, jarabe de glucosa y fructosa de maíz, gelificante (goma arábica), sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), emulgente (lecitina de <u>soja</u>)	
Corn flour, vegetable oil (high oleic sunflower oil) 18%, sugar, corn starch, rice flour, <u>soya</u> flour, oligofructose, pea fibre, glucose-fructose corn syrup, gelling agent (gum arabic), salt, raising agents (sodium hydrogen carbonate and ammonium hydrogen carbonate), emulsifier (<u>soya</u> lecithin)	
TRAZAS/TRACES	"No tiene trazas" / "No traces"

Galleta Sin Gluten (Menos de 20 ppm de Gluten)

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(7,6g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1971	150	—	—	—
TOTAL kcal:	470	36	—	2	—
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	19	1,4	—	2	—
Saturadas / Saturated (g):	2,0	0,2	—	1	—
Monounsaturadas / Mono-unsaturated (g):	15	1,1	—	—	—
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	0,2	—	—	—
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	66	5,0	—	2	—
Azúcares / Sugars (g)	19	1,4	—	2	—
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	—	—	—
Almidón / Starch (g)	47	3,6	—	—	—
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	7,4	0,6	—	—	—
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	5,1	0,4	—	1	—
SAL / SALT (g)	0,88	0,07	—	1	—

Sodio /Sodium (g)	0,35	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
---	----------------------

FON-DG-83-005/005

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING	23/07/2024
	G528 MARIA SIN GLUTEN (AO)	FT-QMA-G2060/002

GALLETA			
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN):	G2060		
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA:	G2060 MARIA SG SAL VGN (AO) 2		

ALLERGENOS			
	EN EL PRODUCTO	USADO EN LA MISMA LINEA	PRESENTE EN LA
Cereales que contengan gluten / Cereals containing gluten (trigo /wheat, centeno / rye, cebada/ barley , avena/ oat, espelta/ spelt, kamut o sus variedades híbridasi/ or their hybridised strains) y productos derivados /and products thereof	NO	SI (LIMPIEZA PARA SIN GLUTEN)	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos / Eggs and products thereof	NO	NO	NO (GULLON) SI (VIDA)
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof	SI		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	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. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pcan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof	NO	SI (LIMPIEZA PARA SIN ALERGENOS)	SI
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	SI (GULLON) NO (VIDA)
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total 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

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS			
	Valor estandar	Metodo analisis	legislacion
Aerobios Mesófilos	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 alimenticios Microbiological criteria contained in the in force Biscuit Sanitary and Technical Regulations (Royal Decree 135/2010 of 12 February, repealing provisions relating to the microbiological criteria for foodstuffs, published in the February 25 Official State Bulletin) has been derogated,so obviously there are no limits for microbiological parameters for these cookies, so you can not set any limit to this effect in technical sheets		
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonella			
Levaduras y mohos			
Molds and yeasts			
S.aureus			
Listeria monocitogenes (n=5)	<100 ufc/g	Recuento/Counting	R. (CE) nº 2073/2005

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS			
	Valor estandar	Metodo analisis	legislacion
Color	caracteristico	Valoracion Organoleptica	
Textura	caracteristico	Valoracion Organoleptica	
Sabor	caracteristico	Valoracion Organoleptica	
Olor	caracteristico	Valoracion Organoleptica	
Humedad	<6%	Metodo oficial	<6%
Deoxinivalenol / Deoxynivalenol	<400 µg/ kg	HPLC	<400 µg/ kg
Zearalenona / Zearalenone	<50 µg/ kg	HPLC	<50 µg/ kg
Aflatoxinas (suma B1, B2, G1, G2)	<4 µg/ kg	HPLC	<4 µg/ kg
Aflatoxina B1	<2 µg/ kg	HPLC	<2 µg/ kg
Ocratoxina A	<2 µg/ kg	HPLC	<2 µg/ kg
Toxinas T-2 y HT-2	<20 µg/ kg	HPLC	<20 µg/ kg

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN STORAGE CONDITIONS	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares. Keep cool and dry. Protect from sunlight
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING	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