



FICHA TECNICA BIZCOCHO SECO

FT-01

Revisión 6

Página 1 de 2

PRODUCTO Y FORMATOS

Denominación comercial: BIZCOCHOS**Marca:** SANCHO PANZA**Formatos:**

- Paquete 40g.
- Paquete 300g.
- Paquete 600g.
- Caja 500g.
- Caja 1.700g.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en lugar fresco y seco. Preservar de los rayos solares.

Descripción del lote:

Fecha de consumo preferente: MES/AÑO.

Fecha de fabricación: HORA-DIA-MES.

Lote: DIA-MES.

Fecha de caducidad:

18 meses desde su fabricación

DATOS DEL FABRICANTE

Razón social: GALLETAS ANGULO S.A.**Dirección:** Carretera Palencia s/n 09340 Lerma (Burgos)
www.galletasangulo.com**Número RGSEAA:** 20.00234/BU**Teléfono:** +34 947 17 01 01**Fax:** +34 947 17 70 26**e-mail:** comercial@galletasangulo.com**RESPONSABLE:** Javier Angulo Palacios

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de trigo

Azúcar

Grasa animal: manteca de cerdo ibérico

Jarabe de glucosa-fructosa

Gasificante (bicarbonato amónico E-503ii)

Emulgente (lecitina de girasol)

Aromas

VALORES NUTRICIONALES por 100 g.

Valor calórico (kJ) 1.757

Valor calórico (kcal) 417

Grasa (g) 11,1

- Acidos grasos saturados (g) 4,3

- Acidos grasos monoinsaturados (g) 5,3

- Acidos grasos poliinsaturados (g) 1,6

Hidratos de carbono (g) 72,1

. de los cuales azúcares (g) 29,3

Fibra alimentaria (g) 2,2

Proteínas (g) 6,1

Sal (g) 0,0



FICHA TECNICA BIZCOCHO SECO

FT-01

Revisión 6

Página 2 de 2

CARACTERISTICAS

Especificaciones físico-químicas:	<ul style="list-style-type: none">Humedad (%) ≤ 10A_w $\leq 0,5$
Especificaciones microbiológicas:	<ul style="list-style-type: none">Rto. Aerobios Mesófilos (ufc/g) ≤ 1000Mohos y Levaduras (ufc/g) ≤ 200Salmonella spp. (/25g) AusenciaBacillus Cereus (/g) AusenciaEnterobacterias (/g) AusenciaStaphylococcus aureus (/g) AusenciaEscherichia coli (/g) AusenciaListeria monocytogenes (ufc/g) ≤ 100
Especificaciones organolépticas:	<ul style="list-style-type: none">Color: Marrón tostadoOlor: Vainilla, característicoAroma y sabor: Dulce, característicoConsistencia: Firme, crujiente, sin reblandecimiento que denote humedad

EMBALAJE

Agrupación: Caja de cartón (paquetes) ó retráctil (caja 500g).

Contenido:	Paquete 40g.	Paquete 300g.	Paquete 600g.	Caja 500g.	Caja 1,7 Kg.
- unidades/caja	100	24	12	8	1
- Peso neto/caja	4 Kg.	7,2 Kg.	7,2 Kg.	4 Kg.	1,7 Kg.

Paletización: Tipo de palet EUR 80 (80x120).

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 1124/1982 de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de galletas.

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos.

ALERGENOS

Contiene gluten de trigo.
Puede contener trazas de soja, leche y derivados, avellana y almendra.

INFORMACION OGM's

Ausencia de organismos genéticamente modificados.