

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto GALLETA INTEGRAL (sin azúcares añadidos)	Código D01 APPCC Edición 08 Fecha 22.06.2021
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

CONTROL MODIFICACIONES		
REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	04.05.2020	Se incluye apartado de logística
Ed 08	22.06.2021	Actualización

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Galleta horneada sin azúcares añadidos.

2.- INGREDIENTES: Harina de integral de TRIGO (62%), aceite de girasol alto oleico (14%) (con antioxidantes (extracto rico en tocoferoles y E304), edulcorantes (jarabe de maltitol y maltitol), fibra vegetal (inulina (raíz de achiciria)), almidón de TRIGO, harina de TRIGO malteada, sal, gasificantes (bicarbonato de sodio y amonio), suero de LECHE en polvo, emulgente (lecitina de SOJA) y aromas.

3.- VIDA ÚTIL: 365 días desde su fabricación.

4.- LOTE: el lote viene definido por el calendario juliano

CAD: dd – mm – aa (día – mes – año)

5.- CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz y el calor.

6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA PARA 100g:

Valor energético (kJ/kcal)	1799 kJ/430 kcal
Grasas (g)	17
de las cuales a.grasos saturados (g)	1.4
Hidratos de carbono (g)	63
De los cuales azúcares (g)	1.9
Fibra alimentaria (g)	10
Proteínas (g)	7
Sal (g)	1

7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
GALLETA INTEGRAL
(sin azúcares añadidos)

Código D01 APPCC
Edición 08
Fecha 22.06.2021

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente
CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas.	X		TRIGO
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVO y productos a base de huevos		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja	X		SOJA
LECHE DE VACA y sus derivados	X		LECHE DE VACA
FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, castañas, castaña de Pará anacardos, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	X*		Frutos con cáscara
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X*		Sésamo
ANHÍDRIDO SULFUROSA Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado en SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada			

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto GALLETA INTEGRAL (sin azúcares añadidos)	Código D01 APPCC Edición 08 Fecha 22.06.2021
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Color	Marrón tostado
Olor	Agradable, característico a galleta
Textura	Crujiente
Sabor	Agradable, característico a galleta tostada

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<1000 ufc/g	
Recuento enterobacterias	<1000 ufc/g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia / 1g	
Mohos y levaduras a 25°C		
Salmonella spp	Ausencia / 25g	
Listeria monocytogenes		

10.- ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acrilamida		
Acidez		

- 11.- FORMATOS:** 210 g bandeja PET (polietilereftalato).
 180 g Bolsa de polipropileno
 2.5 kg caja granel

12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto GALLETA INTEGRAL (sin azúcares añadidos)	Código D01 APPCC Edición 08 Fecha 22.06.2021
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Unidades por caja	8	
Cajas por palet		
Cajas por capa palet		
Capas totales		

13.- POBLACIÓN DE DESTINO: A toda la población en general salvo celíacos e intolerantes a la soja, leche, huevo, frutos secos con cáscara y sésamo.

14.- MODALIDAD DE USO: Listo para el consumo directo.

15.- ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S):

Nuestros productos están elaborados con materias primas libres de OGM

- LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 852/04, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos facilitada al consumidor.
- Real Decreto 140/2003, del 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios y de calidad del agua para el consumo humano.
- Reglamento 1/2009 de 21 de julio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley reguladora de residuos.
- alimentarios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad Europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 1441/2007 del 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento UE 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria

Responsable de Calidad:

Verónica Tostado