

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**GALLETA RELLENA CHOCO**

F. CREACIÓN	02/02/2015
F. REVISIÓN	-
REVISIÓN	Rev. 00

**1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

1.1	Nombre de producto	GALLETA RELLENA CHOCO 250g
1.2	Denominación Legal	Galleta sandwich rellena de crema de chocolate
1.3	Tipo de producto	Galleta rellena
1.4	Formato	paquete 250g
1.5	Marca	Ifa Eliges, Alimerka, Ayala, Bonpreu, Coaliment, Condis e Hiperdino
1.6	Descripción de producto	Galleta rellena

**2. DATOS DEL FABRICANTE**

2.1	Razón Social	GALLETAS GULLON S.A.
2.2	Dirección	Avda Burgo 2 34800 Aguilar de Campoo
2.3	Provincia / País	Palencia (España)
2.4	Teléfono / Fax	979122100
2.5	Página web	www.gullon.es
2.6	Persona contacto Calidad	Beatriz Barriuso Garcia
2.7	Correo electrónico/ Telf Calidad	bbarriuso@gullon.es
2.8	R.S.I.	2031955/P
2.9	Código de proveedor	

**2. B DATOS PLANTA DE PRODUCCIÓN**

2.1	Razón Social	GALLETAS GULLON S.A.
2.2	Dirección	Ctra Burgos km 1,5 34800 Aguilar de Campoo
2.3	Provincia / País	Palencia (España)
2.4	Teléfono / Fax	979122100
2.5	Página web	www.gullon.es
2.6	Persona contacto Calidad	Beatriz Barriuso Garcia
2.7	Correo electrónico/ Telf Calidad	bbarriuso@gullon.es
2.8	R.S.I.	2031955/P

**3. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

**3.1 Ingredientes**

Ingrediente *	Porcentaje	Naturaleza	Estado	País origen
Harina de trigo	40,10%	vegetal	solido	Union Europea
Crema de chocolate 37% (azúcar, grasa vegetal (palma), cacao natural en polvo 15,5%, almidón de trigo, emulgente: lecitina de soja, aroma de vainilla)	37,00%	vegetal / mineral	varios	Union Europea
Jarabe de glucosa y fructosa	8,00%	vegetal	liquido	Union Europea
Grasa vegetal (palma)	8,00%	vegetal	liquido (T <sup>a</sup> controlada)	Union Europea
Azúcar	4,00%	vegetal	solido	Union Europea
Gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico	1,30%	mineral	solido	Union Europea
derivado lacteo en polvo (proteínas de la leche y leche desnatada en polvo)	0,80%	animal	solido	Union Europea

leche desnatada en polvo	0,30%	animal	solido	Union Europea
sal	0,30%	vegetal	solido	Union Europea
Emulgente: lecitina de soja	0,10%	vegetal	liquido	Union Europea
Antioxidante: metabisulfito	0,05%	mineral	solido	Union Europea
aroma de vainilla	0,05%	mineral	solido	Union Europea

### 3.2 Características Físico - Químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds. /Frecuencia	Laboratorio I/E	Método
Peso	250g	(241-259)	continuamente	Interno	bascula dinamica
Humedad	<10 %	<10%	cada 4 horas	interno	Termobalanza.
Cenizas	<1,5	<1,5	anual	Externo	Metodo oficial
Deoxinivalenol	<500 µg/ kg	<500 µg/ kg	anual	Externo	HPLC
Zearalenona	<50 µg/ kg	<50 µg/ kg	anual	Externo	HPLC
Peso unidad	13g	(11-15)	1/2 hora	Interno	Bascula dinamica
Dimensiones galleta	55 mm	(53-57)	1/2 hora	Interno	Calibre
Unidades por paquete	19 unid	(17-21)	1/2 hora	Interno	Recuento
Grasas	20 g/100g	(16-24)	anual	Externo	Metodo oficial

### 3.3 Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio I/E	Método
Aerobios Mesófilos	<10000 ufc/g	<10000 ufc/g	anual	Externo	Metodo oficial
Enterobacterias	<10 ufc/g	<10 ufc/g	anual	Externo	Metodo oficial
Escherichia coli	ausencia/g	ausencia/g	anual	Externo	Metodo oficial
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	anual	Externo	Metodo oficial
Mohos y Levaduras	<200 ufc/g	<200 ufc/g	anual	Externo	Metodo oficial
S.aureus	ausencia/g	ausencia/g	anual	Externo	Metodo oficial

### 3.4 Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Límite	Frecuencia	Laboratorio I/E	Método
Color	caracteristico	Típico, similar a las muestras de referencia	cada 30 min.	Interno	Análisis organoléptico
Olor	caracteristico	Típico, sin defectos	cada 30 min.	Interno	Análisis organoléptico
Sabor	caracteristico	Típico, sin defectos.	cada 30 min.	Interno	Análisis organoléptico
Textura	caracteristico	Crujiente.	cada 30 min.	Interno	Análisis organoléptico
Aspecto	caracteristico	Típico, sin defectos	cada 30 min.	Interno	Análisis organoléptico

### 3.5 Características nutricionales y energéticas

Valores medios por 100 g	RACIÓN	
	13 g (1 galleta)	Para IR*(%)
Valor energético kJ/kcal	2010/479	261/62 3
Grasas g	20	2,6 4
de las cuales:		
saturadas g.	10	1,3 7
monoinsaturadas g.		
poliinsaturadas g.		
ácidos grasos trans g		
Hidratos de carbono g	67	8,7 3
de los cuales:		
azúcares g	29	3,8 4
Fibra alimentaria g	3,6	0,5
Proteínas g	6,0	0,8 2
Sal g	0,50	0,07 1
Vitaminas y minerales (udad)		VRN (%)

\* Ingesta de referencia de nutrientes para un adulto medio (8400kJ /2000kcal)

**\*\* Valor de referencia de nutrientes (VNR)**

4. FICHA DE ETIQUETADO	
4.1	<b>Ingredientes</b> Harina de <b>trigo</b> , crema de chocolate (37%) (azúcar, grasa vegetal (palma), cacao en polvo 15,5%, almidón de <b>trigo</b> , emulgente: lecitina de <b>soja</b> , aroma de vainilla), jarabe de glucosa y fructosa, grasa vegetal (palma), azúcar, gasificantes(bicarbonatos sódico y bicarbonato amónico), derivado <b>lácteo</b> en polvo (proteínas de la <b>leche</b> y <b>leche</b> desnatada en polvo), <b>leche</b> desnatada en polvo, sal, emulgente (lecitina de <b>soja</b> ), antioxidantes( <b>metabisulfito</b> sódico) y aroma de vainilla.
4.2	<b>Conservación</b> Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares.
4.3	<b>Modo de empleo</b> –
4.4	<b>Duración una vez abierto</b> –
4.5	<b>Condiciones de uso</b> –
4.6	<b>Peso neto</b> 250ge <input checked="" type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e" <b>Capacidad</b> <input type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e" <b>Cantidad neta</b> <input type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e" <b>Peso escurrido</b> <input type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e" <input type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e"
4.7	<b>Vida útil</b> 15 meses
4.8	<b>Modo identificación F.Cad / CP</b> Consumir preferentemente antes del fin de/ Lote: ver envase
4.9	<b>Lote de fabricación</b> SI
4.10	<b>Identificación del lote</b> MM/AAAA LXYDDDDZZ hh:mm Las seis primeras cifras indican la fecha de consumo preferente: MM mes de consumo preferente AAAA año de consumo preferente L indica Lote. X indica la planta de fabricación, siendo X=2 Gullón 2 y X=3 VIDA YY indica el número de línea de fabricación. DDD indica el día Juliano de fabricación. ZZ indica los dos últimos dígitos del año de fabricación. hh indica la hora de fabricación. mm indica el minuto de fabricación
4.11	<b>RSI</b> 2031955/P ( no necesario indicar en el packaging) <input checked="" type="checkbox"/> 4.12 Punto verde
4.13	<b>Código EAN</b> 8480012012697
4.14	<b>Menciones adicionales (legales)</b> N/A
4.15	<b>Atención al cliente</b> <a href="mailto:contacto@grupoifa.es">contacto@grupoifa.es</a>
4.16	<b>Otras menciones o textos</b> Este envase contiene aproximadamente 19 porciones  <b>Identificación proveedor</b> Fabricado por A-34002501 para Grupo IFA C/ Sepúlveda 4, Pol. Ind. Alcobendas 28108 Alcobendas (Madrid)
4.17	<b>Pictogramas</b>  Punto verde

**Datos de impresión**

4.18	Número de tintas	según diseño	4.19	Tintas especiales
4.20	Sistemas de impresión	<input type="checkbox"/> Offset <input checked="" type="checkbox"/> Flexografía		<input type="checkbox"/> Hueco grabado <input type="checkbox"/> Serigrafía
4.21	MATERIAL A IMPRIMIR			

	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3
Papel			
Plástico transparente			
Plástico blanco	x		
Cartón			
Aluminio			
Otros			

**5. CARACTERISTICAS ENVASES Y PUNTO VERDE**

5.1	Unidad de venta	paquete 250g			
5.2	Características envase	Envase 1 paquetes de polipropileno			
		<b>Tipo de material</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Peso / Volumen</b>	<b>€/Kg o €/udad.</b>
	MATERIAL 1	polipropileno	55x55x225mm	2,4g	
	MATERIAL 2	carton ondulado	55x55x225mm	5,1g	
	MATERIAL 3				
	MATERIAL 4				
	MATERIAL 5				
	MATERIAL 6				
	MATERIAL 7				
	MATERIAL 8				
	MATERIAL 9				
5.3	Dimensiones de envase	55x55x225mm		5.4 Peso total envase	7,5
5.5	Sistema de cierre	sellado con calor			
5.6	Material de embalaje	Polipropileno			
5.7	Dimensiones de embalaje				
5.8	Sistema de cierre de embalaje				

**6. LOGÍSTICA**

6.1	Tipo de palet	
6.2	Medidas del palet	120 x 80
6.3	Cajas por planta	21
6.4	Plantas por palet	3
6.5	Unidades por caja	18
6.6	Instrucciones de apilamiento	
6.7	Otros	



**9 PROCESO DE ELABORACIÓN**

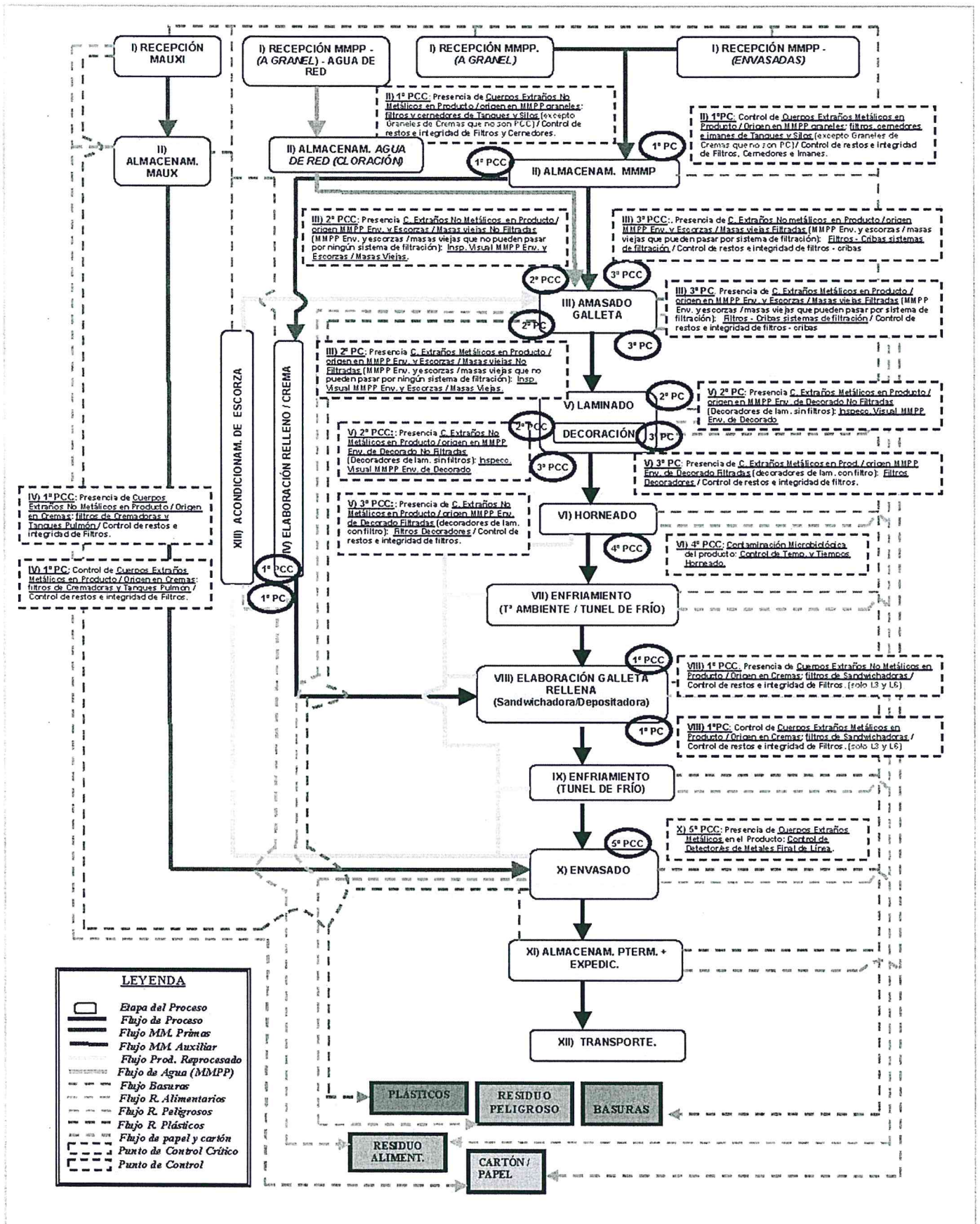
**9.1 Tratamientos de transformación**

	Si	No		Si	No
Químicamente		X	Físicamente	X	
Enzimáticamente		X	Irradiado		X
Genéticamente		X			

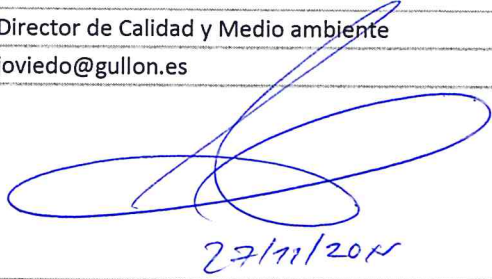
**9.2 Descripción del proceso**

Ver Diagrama de Flujo

9.3 Diagrama de flujo



10. DATOS DEL FIRMANTE

Nombre	Javier Oviedo Rivas
Puesto	Director de Calidad y Medio ambiente
e-mail	joviedo@gullon.es
Firma y sello	 27/11/2015
Fecha	19/09/2015