

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

GALLETAS TOSTADAS

F. CREACIÓN
F. REVISIÓN
REVISIÓN

27/01/2015

Rev. 00

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	GALLETAS TOSTADAS PACK 4 800g
1.2	Denominación Legal	Galleta
1.3	Tipo de producto	Galleta seca
1.4	Formato	Pack 4 800g (4x200g)
1.5	Marca	Ifa Eliges, Alimerka, Ayala, Bonpreu, Coaliment, Condis e Hiperdino
1.6	Descripción de producto	Galleta seca

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	65,60%	vegetal	solido	Union Europea
azúcar	19,50%	vegetal	solido	Union Europea
grasa vegetal (PALMA)	9,00%	vegetal	liquido (T ³ controlada)	Union Europea
jarabe de glucosa y fructosa	3,50%	vegetal	liquido	Union Europea
gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico	0,85%	mineral	solido	Union Europea
colorante: caramelo de sulfito amónico	0,80%	mineral	liquido	Union Europea
sal	0,50%	mineral	solido	Union Europea
emulgente: lecitina de soja	0,20%	vegetal	liquido	Union Europea
antioxidantes: metabisulfito sódico	0,05%	mineral	liquido	Union Europea

* ordenados en % según orden decreciente

3.2 Características Físico - Químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds. /Frecuencia	Laboratorio I/E	Método
Peso	200g	(191-209)	continuamente	Interno	bascula dinamica
Humedad	<6 %	<6%	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	6g	(5,7-6,3)	1/2 hora	Interno	Bascula dinamica
Dimensiones galleta	45x71 mm	(39-49)x(64-78)	1/2 hora	Interno	Calibre
Unidades por paquete	31 unid	(27-35)	1/2 hora	Interno	Recuento
Grasas	10 g/100g	(8-12)	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	característico	Típico, similar a las muestras de referencia	cada 30 min.	Interno	Analisis organoleptico
Olor	característico	Típico, sin defectos	cada 30 min.	Interno	Analisis organoleptico
Sabor	característico	Típico, sin defectos.	cada 30 min.	Interno	Analisis organoleptico
Textura	característico	Crujiente.	cada 30 min.	Interno	Analisis organoleptico
Aspecto	característico	Típico, sin defectos	cada 30 min.	Interno	Analisis organoleptico

3.5 Características nutricionales y energéticas

Valores medios por 100 g		RACIÓN 6,5 g (1 galleta)		Para IR*(%)
Valor energético kJ/kcal	1820/432	Valor energético kJ/kcal	118/28	1
Grasas g	10	Grasas g	0,7	1
de las cuales:		de las cuales:		
saturadas g.	5,0	saturadas g.	0,3	2
monoinsaturadas g.		monoinsaturadas g.		
poliinsaturadas g.		poliinsaturadas g.		
ácidos grasos trans g		ácidos grasos trans g		
Hidratos de carbono g	77	Hidratos de carbono g	5,0	2
de los cuales:		de los cuales:		
azúcares g	21	azúcares g	1,4	2
Fibra alimentaria g	3,0	Fibra alimentaria g	0	
Proteínas g	6,9	Proteínas g	<0,5 (0,4)	1
Sal g	0,78	Sal g	0,05	1
Vitaminas y minerales (udad)		Vitaminas y minerales		VRN (%)

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

** Valor de referencia de nutrientes (VNR)

4. FICHA DE ETIQUETADO

4.1	Ingredientes	Harina de trigo , azúcar, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (bicarbonatos sódico y amónico), colorante (caramelo de sulfito amónico), sal, emulgente (lecitina de soja), antioxidantes (metabisulfito sódico). Puede contener trazas de leche	
4.2	Conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares.	
4.3	Modo de empleo	-	
4.4	Duración una vez abierto	-	
4.5	Condiciones de uso	-	
4.6	Peso neto	800g (4x200ge)	<input checked="" type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e"
	Capacidad		<input type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e"
	Cantidad neta		<input type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e"
	Peso escurrido		<input type="checkbox"/> Signo control estadístico de peso "e"
4.7	Vida útil	18 meses	
4.8	Modo identificación F.Cad / CP	Consumir preferentemente antes del fin de/ Lote: ver envase	
4.9	Lote de fabricación	SI	
4.10	Identificación del lote	MM/AAAA LXYYDDDDZZ 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	RSI	2031955/P (no necesario indicar en el packaging)	<input checked="" type="checkbox"/> 4.12 Punto verde
4.13	Código EAN	8480012012628	
4.14	Menciones adicionales (legales)	N/A	
4.15	Atención al cliente	contacto@grupoifa.es	
4.16	Otras menciones o textos	racion de 6,5g 1 galleta Este envase contiene aproximadamente 123 galletas.	
	Identificación proveedor	Fabricado por A-34002501 para Grupo IFA C/ Sepúlveda 4, Pol. Ind. Alcobendas 28108 Alcobendas (Madrid)	
4.17	Pictogramas	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		x		
	Plástico blanco				
	Cartón				
	Aluminio				
	Otros				

5. CARACTERISTICAS ENVASES Y PUNTO VERDE

5.1	Unidad de venta	pack 4 (200g x4)				
5.2	Características envase	Envase 4 paquetes de polipropileno envuelto en paquete de polipropileno impreso				
		Tipo de material	Dimensiones	Peso / Volumen	€/Kg o €/udad.	Total
	MATERIAL 1	polipropileno	170x75x45mm	1,4g (x4)		
	MATERIAL 2	polipropileno	290x45x190 mm	4,5g		
	MATERIAL 3					
	MATERIAL 4					
	MATERIAL 5					
	MATERIAL 6					
	MATERIAL 7					
	MATERIAL 8					
	MATERIAL 9					
5.3	Dimensiones de envase	290x45x190 mm		5.4 Peso total envase		10,1
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	8
6.4	Plantas por palet	3
6.5	Unidades por caja	14
6.6	Instrucciones de apilamiento	
6.7	Otros	

9 PROCESO DE ELABORACIÓN

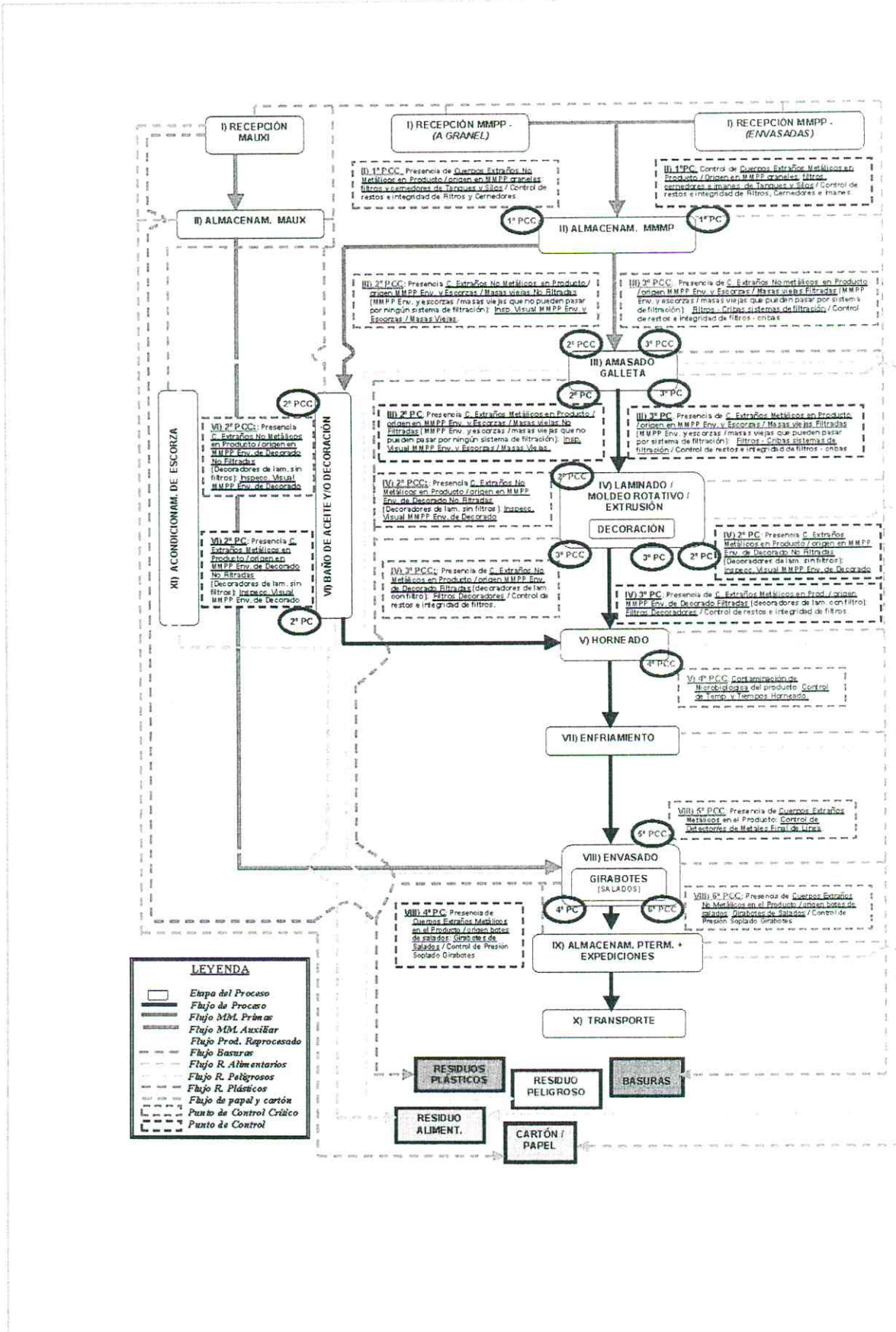
9.1 Tratamientos de transformación

	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	 
Fecha	24/03/2015