DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Galleta de huevo con forma característica de palos. Superficie de azúcar, aroma típico de huevos y cítricos.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Harina de **trigo**, azúcar, **huevos** (26%), jarabe de glucosa, gasificantes (ácido carbonato amónico), aromas y sal.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	***TRAZAS***	***VARIEDAD***
CEREALES con **GLUTEN** y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	*CANTIDAD*
CBT / TBC	500 ufc / g
Levaduras y mohos	50 ufc / g
Coliformes totales	10 ufc / g
Escherichia coli	10 ufc / g
Staphylococcus coagulasa	10 ufc / g
Bacillus cereus	50 ufc/ g
Salmonella	Ausente/ 25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1620 kJl – 382 kcal**
Grasas	3.3 g
De las cuales:	
Saturadas	0,9 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	79 g
De los cuales:	
Azúcares	37 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	8.2 g
Fibra	1,9 g
Sal	0,36 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
12 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:
1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:
El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	002101		
COD EAN	8410803001265		
COD EAN CAJA	18410803001262		
PESO NETO unid	200 g		
UNIDADES/CAJA:	20 pq		
PESO NETO caja	4 kg		
CAJAS/PALET:	63 cajas		