



FICHA TÉCNICA

COOKIES AMERICANAS

FT-40

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 19/04/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Galleta redonda fina, de color tostado y horneada con pepitas de chocolate.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, margarina [aceites y grasas vegetales (palma; girasol); agua; sal (0,4%); acidulante (ácido cítrico); emulgente (E471); aromas], pepitas al cacao 10% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, aceite vegetal (girasol), emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma natural de vainilla], **HUEVOS**, gasificantes (E450i, E500ii), aromas (chocolate y mantequilla) y sal. **Puede contener trazas de mostaza, frutos de cáscara y leche.**

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	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	AVELLANA
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
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
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA COOKIES AMERICANAS

FT-40

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 19/04/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2094 Kjul - 500 Kcal
Grasas	23,4 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	11,88 g
<i>Monoinsaturadas</i>	8,69 g
<i>Poliinsaturadas</i>	2,83 g
Hidratos de Carbono	64,6 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	31,2 g
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,9 g
Fibra	3,7 g
Sal	0,33 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
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:

	BANDEJAS
COD Interno	002332
COD EAN	8410803000169
COD EAN CAJA	18410803000166
PESO NETO unid	150 g
UNIDADES/CAJA:	16 paquetes
PESO NETO caja	2,4 kg
CAJAS/PALET:	180



FICHA TÉCNICA COOKIES AMERICANAS

FT-40

REVISION: 05

FECHA EDICIÓN: 19/04/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	16/10/2017	Alta ficha técnica
02	11/06/2021	Se introducen datos logística (se unifican datos con la ficha técnica 002332) y se cambia el encabezado del documento.
03	31/01/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas.
04	14/07/2023	-Se cambia aroma de mantequilla por aroma de chocolate. -Se eliminan referencias 2333 y 5071.
05	19/04/2024	-Se modifica la composición de las pepitas, se añade frutos de cáscara a trazas.