



# FICHA TÉCNICA

## Lenguas Integrales con Edulcorante (Maltitol)

FT-198

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 1/3

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Galletas abizcochadas integrales hechas con maltitol.

### INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO** integral, edulcorante (maltitol\*), aceite de girasol, **HUEVOS**, **VINO BLANCO (SULFITOS)**, suero de **LECHE** en polvo, impulsor (E-500ii, E-450i) y antioxidante E-471.

### \*Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<b>CEREALES</b> con <b>GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S	N	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	S		
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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
Enterobacterias	Ausencia (col/g.)
E. coli	Ausencia (col/g.)
Salmonella	Ausencia (col/25g)
S. aureus	Ausencia (col/g)
Mohos y levaduras	<2 x 10 <sup>2</sup> (ufc/g)
Bacilos cereus	(col/g)



## FICHA TÉCNICA

### Lenguas Integrales con Edulcorante (Maltitol)

FT-198

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2153 Kjul – 516 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>29,8 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>4,1 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>54,8 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>&lt;0,3 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,6 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,3g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

6 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:**

	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno			005526
COD EAN			
COD EAN CAJA			8410803040066
PESO NETO unid			0.017g
UNIDADES/CAJA:			106
PESO NETO caja			1,8 kg
CAJAS/PALET:			180



**FICHA TÉCNICA**  
**Lenguas Integrales con Edulcorante**  
**(MALTITOL)**

**FT-198**

**REVISIÓN: 02**

FECHA EDICIÓN: 20/06/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00		Alta ficha
01	26/03/2019	Se revisa.
02	20/06/2022	-Revisión: se actualizan ingredientes. Se actualiza el encabezado del documento.