

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING	PACKAGING	17/06/2014 0:00
	TECHNICAL SHEET		
G500 PICK CRACKER RECTANGULAR (P)		FT-QMA-G500/006	

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G500
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	PICK CRACKER RECTANGULAR (P)

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galletas saladas / Savoury biscuits
CLAIM:	-

LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)

Harina de trigo, grasa vegetal (palma y oleína de palma), jarabe de glucosa y fructosa, jarabe de malta (cebada), gasificantes (bicarbonato amónico y sódico), sal 1,7%, derivado lácteo en polvo (proteínas de la leche y leche desnatada en polvo), antioxidante: metabisulfito sódico

Wheat flour, vegetable fat (palm and palm olein), glucose and fructose syrup, malt syrup (barley), raising agents (sodium and ammonium bicarbonates), salt 1,7%, dairy derivative powder (milk proteins and skimmed milk powder), antioxidant: sodium metabisulphite.

TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de soja" / "May contain traces of soya"
---------------	----------------------------------------------------------------

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(3,6g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/bi scoits	% I.R. (galleta/ biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	2005	72	-	-	-
TOTAL kcal:	478	17	-	1	-
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	19	0,7	-	1	-
Saturadas / Saturated (g):	9,5	0,3	-	2	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	7,2	0,3	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,3	0,1	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	68	2,5	-	1	-
Azúcares / Sugars (g)	7	0,3	-	0	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	61	2,2	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	2,9	0,1	-	0	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	7,2	0,3	-	1	-
SAL / SALT (g)	2,3	0,08	-	1	-

Sodio /Sodium (g)	0,90	0,03	-	1	-
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	12 Meses
-----------------------------------------------	----------

