



FICHA TÉCNICA DE PACKAGING  
PACKAGING TECHNICAL SHEET

05/12/2013

G291 WAFER NATA (P)

FT-QMA-G2

GALLETA / BISCUIT

CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G291
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	WAFER NATA (P)

PACKAGING

DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Barquillos relleno de crema sabor nata Cream flavour filled wafer
CLAIM:	-

LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS  
(PACKAGING)

Crema de nata 65% (azúcar, grasa vegetal (palma y palmiste), almidón de trigo, lactosa, dextrosa, nata en polvo 0,6%, emulgente: soja), harina de trigo, grasa vegetal (palma), emulgente: lecitina de girasol, sal, gasificantes (bicarbonatos sódico y amónico), col caroteno.

Cream 65% (sugar, vegetable fat (palm oil and palm kernel oil), wheat starch, lactose, dextrose, powder cream 0,6%, emulsifier: s wheat flour, vegetable fat (palm oil), emulsifier: sunflower lecithin, salt, raising agents: sodium and ammonium bicarbonates, col carotene.

TRAZAS/TRACES " Puede contener trazas de Frutos Secos " / "May contain traces of nuts"

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(6,25g) 1 galleta/biscui t	(Xg) X galletas/bi scuits	% I.R. (galleta/ biscuit)
TOTAL KJ :	2110	132	-	-
TOTAL kcal:	503	32	-	2
GRASAS/ FAT( de las cuales / of which) (g):	23	1,4	-	2
Saturadas / Saturated (g):	13	0,8	-	4
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	8,0	0,5	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	0,1	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	70	4,4	-	2
Azúcares / Sugars (g)	34	2,1	-	2
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-
Almidón / Starch (g)	36	2,3	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	1,2	0,1	-	0
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	3,5	0,2	-	0
SAL / SALT (g)	0,18	0,01	-	0

Sodio /Sodium (g)	0,07	0,00	-	0
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)				
Otros /Others (glucanos /glucans...)				

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE

13 Meses

FO-DG-73-011/003

