

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING	PACKAGING	26/07/2013
	TECHNICAL SHEET		
G313 PANCHITO NEGRO STD (P)			FT-QMA-G3

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G313
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	PANCHITO NEGRO (P)

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta recubierta de chocolate negro / Biscuit coated with dark chocolate
CLAIM:	-

LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Cobertura de chocolate negro 39 % (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de <u>soja</u> , aromas), harina de <u>trigo</u> , vegetal (palma), gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, sal, aroma de naranja.	

Dark chocolate 39% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: <u>soya</u> lecithin, flavours), <u>wheat</u> flour, sugar, vegetable fat (palm oil), agents (ammonium and sodium bicarbonates), salt, orange flavour	
---	--

TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de leche" / "May contain traces of milk"
---------------	--

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(8,3g) X galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/ biscuit)
TOTAL KJ :	2133	177	-	-
TOTAL kcal:	510	42	-	2
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	26	2,1	-	3
Saturadas / Saturated (g):	15	1,2	-	6
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	9,0	0,7	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	2,0	0,2	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	61	5,1	-	2
Azúcares / Sugars (g)	31	2,6	-	3
Poliálcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-
Almidón / Starch (g)	30	2,5	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	4,0	0,3	-	1
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	6,0	0,5	-	1
SAL / SALT (g)	0,49	0,04	-	1

Sodio/Sodium (g)	0,20	0,02	-	1
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)				
Otros/Others (glucanos/glucans...)				

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	18 Meses
--	-----------------

