

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	20/12/2013 0:00
	G631 TORTITAS DE ARROZ INTEGRAL CON CHOCOLATE NEGRO (VIDA)	FT-QMA-G631/003

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G631
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	Tortitas de Arroz Integral con Chocolate Negro

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Tortitas de Arroz Integral con Chocolate Negro /Darck Chocolate covered whole rice cakes
CLAIM:	-
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
<p>Arroz integral 54,5%, cobertura de chocolate negro 45 % (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente:lecitina de soja, aromas) , sal, emulgente: lecitina de <u>soja</u> .</p> <p>Whole rice 54, 5%, dark chocolate cover 45% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, flavours), salt, emulsifier: <u>soya</u> lecithin.</p>	
TRAZAS/TRACES	Formato individual: "Puede contener trazas de gluten, leche / "May contain traces of gluten, milk"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(13,15 g) 1 tortita/slide	(Xg) X tortitas/slides	% I.R. (tortita/slide)	% I.R. (xg)
TOTAL kJ:	1913	252	-	-	-
TOTAL kcal :	456	60	-	3	-
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	18	2,4	-	3	-
Saturadas / Saturated (g):	11	1,5	-	7	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	6,0	0,8	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	1,0	0,1	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	64	8,4	-	3	-
Azúcares / Sugars (g)	22	2,9	-	3	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0	0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	42	5,5	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	5,0	0,7	-	3	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	7,0	0,9	-	2	-
SAL / SALT (g)	0,50	0,07	-	1	-
Sodio /Sodium (g)	0,20	0,03	-	1	-
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	9 Meses / 9 months
---	--------------------

FO-DG-73-011/003