

## Galleta rellena nata 135 g

REF: Fecha: 08/10/2019 PA: 01011108 FO: - EN REDACCIÓN

### Marca del Producto

ALBA

### Denominación Legal

Galletas rellenas con crema de NATA.

### Ingredientes

Harina de **TRIGO**, crema sabor NATA (30%) [azúcar, grasa vegetal hidrogenada (coco), LACTOSUERO, **LECHE** en polvo, aroma (NATA)], azúcar, grasa vegetal (palma), jarabe de glucosa y fructosa, LACTOSUERO, **LECHE** en polvo, gasificante (bicarbonatos sódico y amónico), sal, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma (vainillina). Puede contener **CACAHUETE**, **HUEVOS**.

### Peso neto

135 g

### Modo Empleo

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

### Población destino producto

público en general a excepciones de bebés y personas con alergias (ver alérgenos lista de ingredientes y declaración precautoria de alérgenos)

### Fecha de Consumo

24 MESES

### Conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

### Lote

### Fabricante

PRODUCTOS ARTESANOS ALBA S.L.  
Av. de la Llibertat d'ensenyança nº 20  
46600 Alzira (VALENCIA)  
ES

## Galleta rellena nata 135 g

REF: Fecha: 08/10/2019 PA: 01011108 FO: - EN REDACCIÓN

## Información Nutricional Media

	por 100 g/	por pieza/	IR/
Valor energético/ (kJ-kcal)	2057 - 490	315 - 75	4%
Grasas/ (g)	20	3	4%
de las cuales saturadas/ (g)	14	2,1	11%
Hidratos de Carbono/ (g)	71	11	
de los cuales azúcares/ (g)	36	5,4	6%
Fibra Alimentaria/ (g)	1	0,2	
Proteínas/ (mg)	6	0,9	
Sal/ (g)	0,45	0,07	1%

\*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal). \*\*15g = 1 galleta. Este paquete contiene 9 galletas.

## Declaración de alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten	X				TRIGO,
Crustáceos		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo		X	X		
Soja	X				SOJA,
Lacteos y derivados	X				LACTOSA, LECHE,
Cacahuetes		X	X		
Frutos de cáscara		X		X	
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X		X	
Moluscos		X		X	

## Tipo de envase

9 galletas

## Alegaciones

## Galleta rellena nata 135 g

REF: Fecha: 08/10/2019 PA: 01011108 FO: - EN REDACCIÓN

## Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad			≤10	%
MICROBIOLÓGICOS	Aerobios Mesófilos			≤100000	ufc/g
	Mohos y levaduras			≤200	ufc/g
	Enterobacterias totales			≤10	ufc/g
	Staphylococcus aureus			ausencia en 1 g	ufc/g
	Salmonella			ausencia en 25g	ufc/ 25 g
	Escherichia Coli			ausencia en 1g	ufc/g
CONTAMINANTES	Aflatoxinas B1			≤2	µg/kg
	Aflatoxinas B1+B2+G1+G2			≤4	µg/kg
	DON			≤500	µg/kg
	Zearalenona			≤50	µg/kg
	Ocratoxina A			≤3	µg/kg
	Pesticidas			cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Cd			≤0,2	mg/Kg
	Pb			≤0,2	mg/Kg
	Acrilamida			≤350	µg/kg
	GMO			Cumple con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	

## Certificación

BRC 1241561
IFS 34152
RSI 20.43398/V

## Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación Europea en vigor que le afecta.

## Origen de ingredientes