

PRODUCTO: GALLETA COOKIE

Código:

RGSEAA:

Versión: 1 – 10/24

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

Fecha aprobación: 10/2024

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

GALLETA COOKIE

2. LISTA DE INGREDIENTES

Azúcar, HUEVOS, harina (Almidón de maíz, harina de arroz, almidón de tapioca, fibra vegetal (psyllium, tapioca), impulsor: carbonato cálcico, espesante: goma xantana), **harina de almendra**, (almendra molida 100%), **Margarina:** (Grasa vegetal: Palma, Palma, totalmente hidrogenado, Palma, parcialmente hidrogenado; Aceite vegetal: Girasol, Aceite de karité; Agua; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), Lecitinas (E 322); Sal; Aromas; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Conservador: Sorbato potásico (E 202); Antioxidante: Extracto rico en tocoferoles (E 306), Palmitato de ascorbilo (E 304(i)); Colorante: Carotenos (E 160a)), **chocolate** (azúcar, aceite vegetal(girasol, SOJA y/o colza en proporciones variables), cacao desgrasado en polvo, almidón modificado, emulgente (lecitina de SOJA), pasta de AVELLANA, aromas y antioxidantes (E304i, E306)) , **frambuesa** (frambuesa 70%, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, correctores de acidez<. Ácido cítrico, citrato de sodio, concentrado de fruta (saúco), conservador: sorbato potásico, aroma natural, colorante: E163) **cookies** (azúcar 53%, cacao 40%, emulgente; lecitina de SOJA, aroma de vainilla), **NUECES, sal.**

INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS

Contiene: HUEVO, FRUTOS SECOS DE CASCARA, SOJA

TIPOS DE RELLENO

3. INFORMACION NUTRICIONAL. REG 1169/2011

Información nutricional	Por 100 g de producto
Valor energético KJ:	1690
Valor energético Kcal:	405
Grasas totales:	21,4
De las cuales,	
Saturadas:	7,6
Hidratos de Carbono:	46,6
De los cuales,	
Azúcares totales:	33,7
Proteínas:	3,9
Sal (Na, Sodio x 2,5)	0,5

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS. REG 2073/2005

Parámetros.	Especificación.
--------------------	------------------------

PRODUCTO: GALLETA COOKIE

Código:

RGSEAA:

Versión: 1 – 10/24

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT
LABORATORIOS ALILAB**

Fecha aprobación: 10/2024

Listeria monocytogenes

< 100 u.f.c / g

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Mantener en congelación > -18 °C

6. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.

Fecha consumo preferente: 2meses desde la fecha de elaboración = LOTE (ddmmaa)

Cocción (160°C 20 MIN), después de descongelar <24h (fermentación)

Una vez cocido consumir en < 48h

7. INFORMACIÓN GENERAL.

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

8. INFORMACIÓN DIETÉTICA.

Celíacos

apto

La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. No aceptamos ninguna responsabilidad a terceros. Todos los productos son suministrados de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas de los productos que no se ajusten a nuestras recomendaciones. Se recuerda a nuestros clientes la necesidad de cumplir con todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y reguladores relacionados con el uso del producto, así como velar por la protección del medio ambiente.