GAMITO
dulces-gamito.com

MANTECADOS GAMITO HERMANOS S.L.
Avda. de Úbeda, 11 CIF - B91221655
41560 Estepa (Sevilla) España
Apartado de correos 58
info@dulces-gamito.com
Tel. 955 91 26 81 - Móvil 615 633 998 / 625 07 87 82
R.S.I. 20.0004933/SE - 23.0002301/SE - 25.0001573/SE

FICHA TÉCNICA	**COOKIE DE COCO BAÑADA EN CHOCOLATE**
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PASTELERÍA
MARCAS COMERCIALES	PRODUCTOS GAMITO
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	NO APLICA
PROCESO DE ELABORACIÓN	PRODUCTO HORNEADO BAÑADO EN CHOCOLATE
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	LIADO INDIVIDUALMENTE

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA					
NOMBRE		Cantidad	NOMBRE		Cantidad
1	HARINA DE **TRIGO (GLUTEN)**		4	COCO RALLADO	2,4%
2	GRASA VEGETAL (PALMA)				
3	AZÚCAR		5	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	
4	COBERTURA DE CHOCOLATE (azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao en polvo desgrasado 16%, emulgentes (lecitina de girasol/**SOJA**, E-476, E-492) y aroma)	14%	6	AROMA DE COCO	
			7	GASIFICANTES (E-450i, E-500ii)	
			8	ANTIAGLOMERANTES (E-516, E-170)	
			9	ALMIDÓN DE **TRIGO**	
Alérgenos: GLUTEN y **SOJA**. Puede contener trazas de **HUEVO, CACAHUETE, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SÉSAMO** y **SULFITOS**.					

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO						INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g DE PRODUCTO	
pH:	< 6,5	Aw:	< 0,65	H:	< 5 %	Valor energético	1962 kJ / 468 kcal
E. coli ufc/g					Ausencia	Grasas	27,13 g
Staphylococcus aureus ufc/0,1g					Ausencia	De las cuales saturadas	8,96 g
Salmonella ufc/30g					Ausencia	Hidratos de carbono	48,68 g
Clostridium Sulfito-Reductores ufc/g					≤ 1000	De los cuales azúcares	34,70 g
Mohos y levaduras ufc/g					≤ 500	Proteínas	6,72 g
Organismos Modificados Genéticamente					Ausencia	Sal	0,43 g
Listeria monocytogenes: en base al Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, este producto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, por tener una Aw ≤ 0,92.							

Condiciones de almacenamiento y transporte: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	Vida útil: DOCE MESES DESDE FECHA FABRICACIÓN
Destino final: CONSUMIDOR FINAL	Características del nº de lote: AÑO/SEMANA/DIA DE FABRICACIÓN/ENVASADO
Elaborado por: RESPONSABLE DE CALIDAD	Aprobado por: GERENCIA
Fecha:	Rev. 0 – 16/01/2026