FICHA TÉCNICA

Mini Surtido Birba 12 x 36g

Código interno: 63145





ESPECIFICACIONES ETIQUETADO (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)

Denominación de venta	**SURTIDO DE GALLETAS**
Peso Neto	**36g ± 9%**
Ingredientes	Harina de trigo, chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja), azúcar, aceite de coco, almendras, huevos frescos, coco rallado, dextrosa, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico), sal, leche en polvo, y aceite esencial de limón.
Información nutricional por 100g:	Valor energético: 2.110 Kj/ 503 kcal. Grasas: 23,8g; de las cuales saturadas: 16,3g. Hidratos de Carbono: 63,8g; de los cuales azúcares: 34,5g. Proteínas: 8,5g. Sal: 0,3g.
Claims	

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS

ESTUCHE (Unidad de Consumo_UdC)

UdC x UdV	Peso neto (g)	Peso Bruto (g)	Medidas (cm) (largo x ancho x alto)	EAN 13
12	36	42,11	16,5 x 2,5 x 8,5	8412522000420

CAJA (Unidad de Venta_UdV)

Peso neto (g)	Peso Bruto (g)	Medidas (cm) (largo x ancho x alto)	DUN14
432	600	17,6 x 15,0 x 15,6	28412522000424

PALETIZACIÓN ESTÁNDAR EUROPALET

Mantos x palet	UdV x Manto	UdV x Palet	Altura (cm)
10	33	330	171

Emitido por el Departamento de Calidad_22/04/2024

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAJE

12 meses a partir de la fecha de fabricación en envase original sin abrir. Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar.

ALÉRGENOS_(Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)

	Gluten (<20ppm)	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche y derivados	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	SO2 y Sulfitos (<10ppm)	Altramuces	Moluscos
Presencia	X		X			X	X	X						
Trazas														

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según RE (CE) Nº 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimentarios.

DECLARACIÓN AUSENCIA OGM

El presente producto no ha sido genéticamente modificado y no procede de materias primas genéticamente modificadas.

DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS

El presente producto así como los ingredientes que lo componen no han sido sometidos a ningún proceso de irradiación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad Relativa <10%

Normativa aplicable:

. Reglamento (CE) Nº 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimentarios.
. Reglamento (CE) Nº 2023/915, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
. Real Decreto 1124/1982, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.