

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

GALLETA TRADICIONAL SPECULOOS

1.2. Descripción:

Galleta tradicional speculoos.

1.2.1. Número de lote: YYLDDDT01 (Y = año, L = línea de producción, D = día del año, T01 = receta)

1.3. Ingredientes:

HARINA DE **TRIGO**, AZÚCAR CANDE, GRASAS Y ACEITES VEGETALES (PALMA, COLZA), AZÚCAR DE CAÑA CRUDO, HARINA DE **SOJA**, AZÚCAR INVERTIDO, BICARBONATO DE SODIO, CANELA NUEZ MOSCADA.

Producido en una planta que también procesa: **leche, huevos, cebada, espelta y almendras.**

Materias Primas		
Ingredientes	Sub ingredientes	E-number
Harina de trigo		
Azúcar cande	Azúcar cande, glicerol	E422
Aceites y grasas vegetales	Aceites y grasas vegetales (palma, colza), agua, mono y diglicéridos de ácidos grasos, zumo de limón, ácido cítrico	E471, E330
Azúcar de caña		
Harina de soja		
Azúcar invertido		
Bicarbonato de sodio		E500ii
Canela		
Nuez moscada		

1.4. Información Sensorial:

Sabor: Speculoos.

Color: Marrón.

Olor: Canela.

Aspecto visual: Irregular.

Textura: Crujiente.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Bolsa de 750 gr. Caja con 8 bolsas.

2.2. Conservación:

Almacenar a temperatura ambiente en un espacio con buena ventilación.

3. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS:

3.1. Análisis bacteriológico:

Número total de gérmenes aerobios	<10 ³ /g
Número total de coliformes	<10 /g
Escherichia coli	<10 /g
Enterobacteriaceae	<10 /g

Stafylococcus aureus	<50 /g
Salmonella spp	Ausente / 25g
Listeria monocytogenes	Ausente / 25g
Lactic acid bacteria	<10 ³ /g
Levadura	<10 /g
Hongos	<10 /g
Trazas de bacillus cereus	<20 /g
Streptococ fecales	<20 /g

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA 100 G DE PRODUCTO):

	Per 100 g.	GDA* 2000 Kcal	% GDA per 100 g.
Valor Energético (kJ)	1988	8400	24%
Valor Energético (kcal)	476	2000	24%
Grasas (g)	18	70	26%
> Ácidos grasos saturados (g)	8,0	20	40%
Carbohidratos (g)	71	260	27%
> azúcares (g)	39,0	90	43%
> polioles (g)	-		
> fibras (g)	2,5		
Proteínas (g)	6,4	50	13%
Sal (g)	0,80	6	13%

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

EU regulation 1169/2011

5. INFORMACIÓN ALÉRGENOS:

LISTA DE ALÉRGENOS			
Familia de Alérgenos	Presente	Ausente	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y afines.	X		TRIGO, ESPELTA, CEBADA
Crustáceos y afines.		X	
Huevos y productos afines.	X		HUEVOS
Pescado y productos afines.		X	
Cacahuets y productos afines.		X	
Soja y productos afines.	X		SOJA
Leche y productos afines (lactosa incluida).	X		LECHE
Nueces y productos afines.	X		ALMENDRAS
Apio y productos afines.		X	
Mostaza y productos afines.		X	

LISTA DE ALÉRGENOS			
Familia de Alérgenos	Presente	Ausente	Posible contaminación cruzada
Semillas de sésamo y productos afines.		X	
Dióxido de azufre y sulfitos.		X	
Altramuz y productos afines.		X	
Moluscos y productos afines.		X	

6. INFORMACIÓN GENERAL:

El objetivo del APPCC es el de conseguir el mínimo de objetos externos en los productos alimenticios. A tal efecto se han tomado diversas medidas, p.ej.: un entorno de producción adaptado a los requerimientos de la legislación alimentaria, empleados calificados en relación a los reglamentos de higiene alimentaria, un proceso de gestión del vidrio (incluye un inventario del vidrio, evitar el uso del vidrio en la medida de lo posible, un procedimiento en caso de rotura de vidrio), tamizado de las materias primas y detección de metales en los productos acabados.

Todos los productos procesados en las instalaciones de Vermeiren Princeps son producidos sin OMG's (de acuerdo con la directiva 1830/2003/EG) y cumplen la legislación europea.

Los productos no son irradiados y no contienen ingredientes radioactivos.