

**CHOCOLATES
ELGORRIAGA, S.L.**

ESPECIFICACIONES



**GALLETAS CON CREMA DE COCO
500 g**

CÓDIGO: 92003
MARCA: ELGORRIAGA
FECHA: 03/05/2010

A.- Denominación: Galletas rellenas con crema de coco 500 g

B.- Composición Base:

Ingredientes: harina de trigo, crema de coco 30% (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, lactosuero, aroma de coco, coco en polvo 0,2%), azúcar, grasa vegetal, glucosa, lactosuero, sal, leche en polvo, emulgente: lecitina de soja, gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, aroma: vainillina.

Puede contener trazas de cacahuete y huevo.

C.- Características Organolépticas:

Sabor dulce, suave, a coco, típico; textura crujiente típica.

D.- Características Físico-Químicas y Microbiológicas:

Humedad	10 % máx.	Flora total:	10000 / g máx.
Cenizas:	1,5 % máx.	Enterobacteriáceas:	10 / g máx.
		E. coli:	Aus. / g
		Estafilococo aureus:	Aus. / g
		Mohos y Levaduras:	200 / g máx.
		Salmonella:	Aus. / 25 g

E.- Valores Energéticos y Nutricionales (medios por 100 g):

474 Kcal	1992 KJ
Proteínas:	6 g (± 1)
Hidratos de Carbono:	72 g (± 3)
Grasas:	18 g (± 2)

F.- Logística: EAN13: 8 410255 92003 9

Rodillo en papel pergamino y papel celulosa ondulado. Polipropileno termosoldable, biorientado impreso.

	Ancho	x	Largo	x	Alto	Peso Neto	
	<i>(mm)</i>					<i>(kg)</i>	
U.V.C.	74	x	280	x	74	0,5	
CAJA	290	x	380	x	230	7,5	15 UVC/caja
CAPAS							9
CAJAS/CAPA							8
PALET	1200	x	800	x	2220	540,0	72 cajas/palet

G.- Vida del Producto: 2 años

H.- Condiciones de Conservación, Transporte y Almacenado:

Almacenar en lugar fresco y seco.

No exponer el producto al sol en los muelles de carga y descarga.

No almacenar al lado de productos que despidan fuertes olores: productos de limpieza, droguería, jabones, perfumes, etc.

No almacenar al lado de género deteriorado.

No almacenar en lugares que sobrepasen el 70 % de humedad relativa del aire.

No mojar el producto.

No paletizar directamente un palet encima de otro.