


<b>CHOCOLATES ELGORRIAGA, S.L.</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>	
<b>GALLETAS CON CREMA DE FRESA 500 g</b>		<b>CÓDIGO:</b> 92000 <b>MARCA:</b> ELGORRIAGA <b>FECHA:</b> 03/05/2010

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

**B.- Composición Base:**

Ingredientes: harina de trigo, crema de fresa 30% (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, lactosuero, fresa natural en polvo 0,2%, aroma: fresa, colorante natural: E-120), azúcar, grasa vegetal, glucosa, lactosuero, sal, leche en polvo, gasificantes: bicarbonatos sódico y amónico, emulgente: lecitina de soja, aroma: vainillina.  
puede contener trazas de cacahuets y huevo.

**C.- Características Organolépticas:**

Sabor dulce, suave, a fresa, 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 92000 8**

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

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