

	FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	24/02/2023 0:00
	G1657 MARIA SIN AZUCARES (AO) VGN	FT-QMA-G1657/001

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1657
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1657 MARIA SIN AZUCARES (AO) VGN

PACKAGING	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta Maria con edulcorante sin azúcares free María biscuit with sweetener Sugar
CLAIM:	Sin azúcares. Fuente de fibra. Con girasol alto oleico . Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes Sugar free. Source of fibre. With high oleic sunflower oil. An excessive consumption may produce laxative effects
	La sustitucion de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguineo. El acido oleico es una grasa insaturada. Replacing saturated fats in the diet with unsaturated fats contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels. Oleic acid is an unsaturated fat.
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Harina de trigo 77%, edulcorante (maltitol), aceite vegetal (aceite de girasol alto oleico) 10%, oligofructosa, gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato ácido de amonio), sal, emulgente (lecitina de soja), aromas, antioxidante (metabisulfito sódico).	
Wheat flour 77%, sweetener (maltitol), vegetable oil (high oleic sunflower oil) 10%, oligofructose, raising agents (sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate), salt, emulsifier (soya lecithin), flavours, antioxidant (sodium metabisulphite)	
TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de granos de sésamo, leche y mostaza" / " May contain traces of sesame seeds, milk and mustard"

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(6g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	1713	103	—	—	—
TOTAL kcal:	408	25	—	1	—
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	11	0,7	—	1	—
Saturadas / Saturated (g):	1,3	0,1	—	0	—
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	8,3	0,5	—	—	—
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	1,4	0,1	—	—	—
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g)	75	4,5	—	2	—
Azúcares / Sugars (g)	<0,5	<0,5	—	0	—
Polialcoholes /Polyols (g)	19	1,1	—	—	—
Almidón / Starch (g)	56	3,4	—	—	—
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	4,5	0,3	—	1	—
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	7,0	0,4	—	1	—
SAL / SALT (g)	1,0	0,06	—	1	—
Sodio /Sodium (g)	0,40	0,02	—	1	—
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros /Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	Sugar free / Exportaciones 12 meses, el resto 15 meses
---	--

'FON-DG-83-005/004