

1. DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO				
MINIS SIMPSON (350000001)				
2. DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO				
GALLETAS CON SABOR CHOCOLATE CON 8 VITAMINAS, HIERRO Y CALCIO				
3. FORMATO (tipo de envase y contenido)				
Peso neto	275G			
Formato	TETRA 12X275G			
4. DATOS DE LA EMPRESA				
Nombre de la empresa	ARLUY, S.L.U			
Dirección	POLIGONO INDUSTRIAL EL SEQUERO, AVDA. DE CAMEROS 178-180, 26151 ARRÚBAL (LA RIOJA)			
CIF	B-26045617			
Teléfono / Fax	941257600 / 941235678			
Persona de contacto	CAROLINA DEL POZO			
Nº RSJ	20.18724/LO			
5. PERIODO DE CADUCIDAD				
Vida útil del producto	18 MESES			
Descripción de la fecha de caducidad	CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/LOTE: (VER ENVASE)			
Lugar de posición en el envase	PARTE SUPERIOR DEL ENVASE			
6. LOTE				
Descripción del lote	LAAA BBB 00:00: AAA: AÑO DE FABRICACION; BBB: DÍA DE FABRICACION; 00:00: HORA DE FABRICACION			
Lugar de posición del lote en el envase	PARTE SUPERIOR DEL ENVASE			
Tamaño del lote de producción				
7. CONDICIONES DE CONSERVACION				
Modo de conservación	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO			
Temperatura				
8. DECLARACION DE USO ESPERADO				
ALIMENTACION HUMANA				
9. LEGISLACION ESPECIFICA POR LA QUE SE VE AFECTADA EL PRODUCTO				
RD 1124/1982, DE 30 DE ABRIL, POR EL QUE SE APRUEBA LA RTS PARA LA ELABORACIÓN, FABRICACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE GALLETAS. DEROGADO EN PUNTO 3 DEL APDO. 5.2. MODIFICADO POR RD 2812/1983.				
RD 135/2010 DE 12 DE FEBRERO, POR EL QUE SE DEROGAN LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICO				
REGLAMENTO 1169/2011 INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR.				
REGLAMENTO 2073/2005 RELATIVO A LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
RD 18/01/2008, DE 3 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS RELATIVAS A LAS CANTIDADES NOMINALES PARA PRODUCTOS ENVASADOS Y AL CONTROL DE SU CONTENIDO EFECTIVO.				
DIRECTIVA 2006/142/CE POR LA QUE SE MODIFICA EL ANEXO III BIS DE LA DIRECTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO EN EL QUE FIGURA LA LISTA DE INGREDIENTES				
REGLAMENTO N852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004 RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS				
REAL DECRETO 176/2013, DE 8 DE MARZO, POR EL QUE SE DEROGAN TOTAL O PARCIALMENTE DETERMINADAS REGLAMENTACIONES				
REGLAMENTO 1881/2006 POR EL QUE SE FIJA EL CONTENIDO MAX DE DETERMINADOS CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
REGLAMENTO 231/2012 POR EL QUE SE ESTABLECEN ESPECIFICACIONES PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE FIGURAN EN LOS ANEXOS II Y III DEL REGLAMENTO 1333/2008				
REGLAMENTO 2015/647 POR EL QUE SE MODIFICAN Y CORRIJEN LOS ANEXOS II Y III DEL REGLAMENTO 1333/2008 EN LO QUE RESPECTA A LA UTILIZACIÓN DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS				
11. LISTADO DE INGREDIENTES (etiqueta)				
Ingredientes: harina 56,3% (trigo (40,1%), arroz (5,8%), centeno (4,8%), cebada (3,8%), avena (0,9%), salvado de trigo (0,9%), azúcar, aceite vegetal 13,7% (girasol alto oleico), cacao desgrasado en polvo 2,3%, suero de leche en polvo, jarabe de glucosa fructosa, sal, sales de calcio y hierro, chocolate (leche, soja), gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), aromas, vitaminas (Vitamina A, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido pantoténico, Vitamina B6, Ácido fólico, Vitamina D), emulgente (lecitinas (girasol)), miel en polvo. Puede contener trazas de sulfitos v frutos de cáscara.				
12. INFORMACION NUTRICIONAL				
Valores medios por 100g.		Por ración de 16 galletas / 25g		25g: 16 galletas
Valor energético (Kj/Kcal)	1907/456 (+/-20%)	Valor energético (Kj/Kcal)	477/114 (+/-20%)	
Grasas (g)	16 (+/-20%)	Grasas (g)	4,0 (+/-20%)	
de los cuales:		de los cuales:		
Saturadas (g)	2,2 (+/-20%)	Saturadas (g)	0,6 (+/-20%)	
Monoinsaturadas (g)	13 (+/-20%)	Monoinsaturadas (g)	3,2 (+/-20%)	
Poliinsaturadas (g)	0,8 (+/-20%)	Poliinsaturadas (g)	0,2 (+/-20%)	
Hidratos de Carbono (g)	70 (+/-20%)	Hidratos de Carbono (g)	18,0 (+/-20%)	
de los cuales:		de los cuales:		
Azúcares (g)	28 (+/-20%)	Azúcares (g)	7,1 (+/-20%)	
Almidón (g)	42 (+/-20%)	Almidón (g)	10,9 (+/-20%)	
Fibra alimentaria (g)	2,8 (+/-20%)	Fibra alimentaria (g)	0,7 (+/-20%)	
Proteínas (g)	5,6 (+/-20%)	Proteínas (g)	1,4 (+/-20%)	
Sal (g)	0,93 (+/-20%)	Sal (g)	0,23 (+/-20%)	
Vitamina A (µg)	989 µg (+/-20%) (124% VRN)	Vitamina A (µg)	247 µg (+/-20%) (31% VRN)	
Tiamina (mg)	1,6 mg (+/-20%) (133% VRN)	Tiamina (mg)	0,4 mg (+/-20%) (33% VRN)	
Riboflavina (mg)	0,9 mg (+/-20%) (64% VRN)	Riboflavina (mg)	0,2 mg (+/-20%) (16% VRN)	
Niacina (mg)	7,6 mg (+/-20%) (48% VRN)	Niacina (mg)	1,9 mg (+/-20%) (12% VRN)	
Ácido pantoténico (mg)	0,9 mg (+/-20%) (15% VRN)	Ácido pantoténico (mg)	0,2 mg (+/-20%) (4% VRN)	
Vitamina B6 (mg)	3,2 mg (+/-20%) (229% VRN)	Vitamina B6 (mg)	0,8 mg (+/-20%) (57% VRN)	
Ácido fólico (µg)	32,2 µg (+/-20%) (16% VRN)	Ácido fólico (µg)	8 µg (+/-20%) (4% VRN)	
Vitamina D (µg)	3,5 µg (+/-20%) (70% VRN)	Vitamina D (µg)	0,9 µg (+/-20%) (18% VRN)	
Calcio (mg)	137 mg (+/-20%) (17% VRN)	Calcio (mg)	34 mg (+/-20%) (4% VRN)	
Hierro (mg)	6 mg (+/-20%) (43% VRN)	Hierro (mg)	1,5 mg (+/-20%) (11% VRN)	
Una ración equivale aproximadamente a 16 galletas				
El envase contiene aproximadamente 11 raciones				
12.1 VRN (valor de referencia de nutrientes)				
Cada ración de 25 g contiene				
Energía	Grasas	Grasas Saturadas	Azúcares	Sal
477KJ/114 kcal	4,0 g	0,6 g	7,1 g	0,20 g
6%	6%	3%	8%	3%
De la ingesta de referencia de un adulto medio, (8400KJ / 2000 Kcal)				
2000 kcal	70 g	20 g	90 g	6 g.

NUTRISCORE



13. ALERGENOS						
ANADIDOS INTENCIONALMENTE						
ALERGENO	SI/NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA	FUNCION		
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	Harina de trigo, Harina multicereal, salvado de trigo	Vegetal	Ingrediente		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO					
Huevos y productos a base de huevo	NO					
Pescado y productos a base de pescado	NO					
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO					
Soja y productos a base de soja	SI	chocolate	Vegetal	Ingrediente		
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	SI	Suero de leche, chocolate	Animal	Ingrediente		
Frutos de cáscara y productos derivados (Ej.: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, etc.)	NO					
Apio y productos derivados	NO					
Mostaza y productos derivados	NO					
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO					
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO					
Altramuces y productos a base de altramuces	NO					
Moluscos y productos a base de moluscos	NO					
CONTAMINACIONES CRUZADAS						
ALERGENO	SI/NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA	FUNCION		
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO					
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO					
Huevos y productos a base de huevo	NO					
Pescado y productos a base de pescado	NO					
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO					
Soja y productos a base de soja	NO					
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO					
Frutos de cáscara y productos derivados (Ej.: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, etc.)	SI	Avellanas	Vegetal	Ingrediente		
Apio y productos derivados	NO					
Mostaza y productos derivados	NO					
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO					
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	SI	Metabisulfito sódico	Mineral	Antioxidante		
Altramuces y productos a base de altramuces	NO					
Moluscos y productos a base de moluscos	NO					
OTRA INFORMACION DE INTERES. INDICAR SI CONTIENE:						
Cacao/derivados: si		Benzoatos (conservante): no				
Semillas/derivados: no		Colorantes artificiales: no				
Aceites (origen): si		Colorantes naturales: no				
Carne/derivados: no		Antibióticos: no				
Legumbres/productos: no		Proteína vegetal hidrolizada: no				
Productos animales (origen): si		Proteína vegetal texturizada: no				
Gelatina: no		Antioxidantes (BHA/BHT): no				
Glutamato monosódico: no		Goma de algarroba (espesante): no				
Saborizantes artificiales: si		Goma de guar (espesante): no				
Saborizantes naturales: no		Maiz/derivados: si				
Conservantes: no						
INDICAR SI HA SIDO MODIFICADO:						
Químicamente: no		Físicamente: no				
Enzimáticamente: no		Irradiado: no				
Genéticamente: no						
* Es requisito indispensable que el producto esté libre de OGM's.						
14. PLAN DE CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES						
Ingrediente	Parámetro controlado	Valor	Tolerancia	Método de análisis	Laboratorio	Frecuencia
Harina de trigo	Humedad		Máx. 15%		Interno	Cada recepción
	Gluten húmedo		18-28%			
	Gluten seco		6-10%			
	Índice de Hagberg		250-380			
	Alveógrafo:					
		W	90-150			
	P	25-50				
	L	90-180				
	P/L	0,15-0,5				
Azúcar	Humedad		Máx. 0,5%		Interno	Cada recepción
Harina multicereal	Humedad		Máx. 15%		Interno	Cada recepción
Aceite de girasol alto oleico	Cromatografía:	Palmitico	Entre 2-8		Interno	Cada recepción
		Oleico	Min 75%			
		Linoleico	Entre 10-20			
		Índice de acidez	Máx. 0,1			
Cacao negro	Humedad		Máx. 6%		Interno	Cada recepción
	pH		Entre 7,5-10			
Cacao rojizo	Humedad		Máx.: 5,0 %		Interno	Cada recepción
	pH		Entre 7,5-8,5			
Suero de leche en polvo	Humedad		Máx. 4%		Interno	Cada recepción
	pH		Entre 4- 4,7			
Salvado de trigo	Humedad		Máx. 15%		Interno	Cada recepción
Jarabe de glucosa	Refractómetro		Entre 79-83°		Interno	Cada recepción
Chocolate	Fundir a 35-40°C				Interno	Cada recepción
Carbonato de calcio	Humedad		Máx. 1%		Interno	Cada recepción
Lecitina de girasol	Humedad		Inferior a 5%		Interno	Cada recepción
	pH		Entre 4-6			
Aroma	Revisar aspecto y olor				Interno	Cada recepción
Carbonato ácido de sodio	pH		Entre 7-8,5		Interno	Cada recepción
Carbonato ácido de amonio	pH		Entre 7-8,5		Interno	Cada recepción
Sal	Humedad		Máx. 1%		Interno	Cada recepción
Mix de vitaminas y Fe	Humedad		3%		Interno	Cada recepción

Miel en polvo	Humedad		<4%		Interno	Cada recepción
	pH		4-5			
15. ANALISIS DEL PRODUCTO FINAL						
	ESTANDAR	TOLERANCIA				
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS						
Diámetro longitudinal (mm)	Formas diversas					
Diámetro transversal (mm)	Formas diversas					
Espesor de la galleta (mm)	5,7					
Peso de la galleta (g)	1,56g					
Galletas rotas (%)						
Peso del envase (g)	275g	266-284				
Nº de galletas por envase (un)	176					
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS						
Humedad (%)	1,20%	Máx. 6%	Textura (NXm)	0,65	Máx. 1	
Cenizas (descontando % de cloruros) (%)	1,04%	Máx. 1,5%	pH	7,1	entre 6 y 9	
		descontados los	Cloruros (%)	0,25	Máx. 1,25	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
Aerobios mesófilos (u.f.c./g)		Máx. 10000				
Enterobacterias (u.f.c./g)		Máx. 10				
E-Coli (u.f.c./g)		Ausencia en 1 g.				
Listeria Monocytogenes (u.f.c./g)		Ausencia en 25 g.				
Estafilococcus aureus (u.f.c./g)		Ausencia en 1 g.				
Salmonella (u.f.c./g)		Ausencia en 25 g.				
Bacillus cereus (u.f.c./g)		Ausencia en 1 g.				
Mohos y levaduras (u.f.c./g)		Máx. 200				
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS						
Ocratoxina A (µg/kg)		Max. 3				
Deoxinivalenol (µg/kg)		Max. 500				
Zearalenona (µg/kg)		Max. 50				
Aflatoxina B1 (µg/kg)		Max. 2				
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) (µg/kg)		Max. 4				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES						
Color	Marrón					
Textura	Crujiente					
Sabor	Dulce					
Olor	Característico					
METODO DE TRATAMIENTO						
Galleta	Cocción					
16. ENVASE Y EMBALAJE						
	ENVASE PRIMARIO	UNIDAD DE VENTA	ENVASE EXTERNO			
Proveedor	Tetrapack	Tetrapack	Papelera del ebro			
Descripción de cada componente y composición	Cartón multicapa	Cartón multicapa	Caja de cartón ondulado			
	2 + Paperboard 20 g/m2 + Aluminium foil 17 g/m2	+ Paperboard 20 g/m2 + Aluminium foil 17 g/m2				
Peso del envase vacío	32,6gr	32,6gr	191,5 gr			
Gramaje	385g/m2	385g/m2	421 g/m2			
Dimensiones	70x70x238	70x70x238	300x231x240			
Peso bruto del envase con producto	307,6gr	307,6gr	3,90 kg			
EAN	8410156072882	8410156072882	38410156072883			
Capacidad (nº de galletas)	176	176	2115			
* Envase primario (envase interior en contacto con el producto). Para este caso incluir certificado en el que se asegure que se cumple con la normativa europea vigente de alimentación y envases alimentarios						
17. PALETIZACIÓN						
Tipo de palet	Europalet					
Dimensiones (lxaxa)	1200x800x2337mm					
Nº filas	9					
Cajas por fila	13					
Cajas por palet	117					
Peso del palet (con producto)	479,6kg					
Identificación del palet (sí/no)	SI					
Protección del palet (filmado, flejado,...)	SI					
18. PUNTO VERDE						
Material		g./un.de venta	u.v./caja	Total €/caja		
TETRA		32,6 gr				
19. ANEXOS						
Certificados IFS y BRC						
Certificado que garantice que el producto está libre de GMO's						
Certificado para envase primario						
Registro sanitario de la empresa						
APROBACION			DIRECTOR CALIDAD	FECHA		
			CAROLINA DEL POZO	24/04/2020		