	FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	17/02/2026 0:00
	G1375 CHOCOBOM BLANCO (AO)	FT-QMA-G1375/002

GALLETA / BISCUIT

CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1375
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1375 CHOCOBOM BLANCO (AO)

PACKAGING

DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta con chips de chocolate recubierta de chocolate blanco / Cookies with chocolate chips coated with white chocolate
CLAIM:	Con girasol alto oleico / With high oleic sunflower oil

LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)

Chocolate blanco 40% [azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, suero de **leche** en polvo, emulgente (lecitinas [**soja**]), aroma, aroma natural de vainilla], harina de **trigo**, chips de chocolate 12 % [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitinas [**soja**])], aceite refinado de girasol alto oleico 9%, azúcar, oligofructosa, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), sal, aroma.

White chocolate 40% [sugar, cocoa butter, **milk** powder, **whey** powder (**milk**), emulsifier (lecithins [**soya**]), flavouring, natural vanilla flavouring], **wheat** flour, chocolate chips 12% [sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (lecithins [**soya**])], refined high oleic sunflower oil 9%, sugar, oligofructose, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), salt, flavouring.

TRAZAS/TRACES	"Puede contener trazas de frutos de cáscara y mostaza" / "May contain traces of nuts and mustard"
---------------	--


COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(7,7g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	2121	163	-	-	-
TOTAL kcal:	507	39	-	2	-
GRASAS/ FAT(de las cuales / of which) (g):	25	1,9	-	3	-
Saturadas / Saturated (g):	11	0,8	-	4	-
Monoinsaturadas / Mono-unsaturated (g):	13	1,0	-	-	-
Poliinsaturadas / Polyunsaturated (g):	1,0	0,1	-	-	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE (de los cuales / of which) (g):	63	4,9	-	2	-
Azúcares / Sugars (g)	33	2,5	-	3	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	30	2,3	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	2,9	0,2	-	-	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	6,0	0,5	-	1	-
SAL / SALT (g)	0,48	0,04	-	1	-

Sodio/Sodium (g)	0,19	0,01	-	1	-
Otros ácidos grasos / Other fatty acids (omega 3,6..)					
Otros/Others (glucanos /glucans...)					

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE	15 meses / months
---	-------------------

FON-DG-83-005/004

	FICHA TÉCNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET	17/02/2026
	G1375 CHOCOBOM BLANCO (AO)	FT-QMA-G1375/002

GALLETA / BISCUIT	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1375
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1375 CHOCOBOM BLANCO (AO)

ALERGENOS / ALLERGENS			
	EN EL PRODUCTO / IN THE BISCUIT	USADO EN LA MISMA LÍNEA / USED IN THE SAME LINE	PRESENTE EN LA FÁBRICA/ PRESENT IN THE FACTORY
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	SÍ/YES	SÍ/YES	SÍ/YES
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos / Eggs and products thereof	NO	NO	NO (GULLON) / SÍ/YES (VIDA)
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof	SÍ/YES	SÍ/YES	SÍ/YES
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk and products thereof (including lactose)	SÍ/YES	SÍ/YES	SÍ/YES
Frutos de cáscara y productos derivados, es decir almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia / Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pcan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof	NO	SÍ (trazas en chips de chocolate BIO y sin azúcar) / YES (traces in organic and sugar free chocolate chips)	SÍ/YES
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	SÍ (trazas en la harina de trigo) / YES (traces in wheat flour)	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	SÍ/YES (GULLON) / NO (VIDA)
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO ₂	NO	NO	SÍ/YES
Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin and products thereof	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL VALUES			
	Valor estándar / Standard value	Método de análisis / Method of analysis	Legislación / Legislation
Aerobios mesófilos/ Aerobic mesophilic total count			
Enterobacterias / Enterobacteriaceae			
Escherichia coli			
Salmonella spp.			
Mohos y levaduras / Molds and yeasts			
S. aureus			
Listeria monocytogenes (n=5)	<100 ufc/g	Recuento/Counting	R. (CE) nº 2073/2005

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL VALUES			
	Valor estándar / Standard value	Método de análisis / Method of analysis	Legislación / Legislation
Color / Colour	Característico / Characteristic	Valoración organoléptica / Organoleptic valoration	–
Textura / Texture	Característico / Characteristic	Valoración organoléptica / Organoleptic valoration	–
Sabor / Taste	Característico / Characteristic	Valoración organoléptica / Organoleptic valoration	–
Olor / Flavour	Característico / Characteristic	Valoración organoléptica / Organoleptic valoration	–
Humedad / Moisture	<10%	Método oficial / Official method	<10%
Deoxinivalenol / Deoxynivalenol	<400 µg/ kg	HPLC	<400 µg/ kg
Zearalenona / Zearalenone	<50 µg/ kg	HPLC	<50 µg/ kg
Aflatoxinas (suma B1, B2, G1, G2) / Aflatoxins (sum of B1, B2, G1 and G2)	<4 µg/ kg	HPLC	<4 µg/ kg
Aflatoxina B1 / Aflatoxin B1	<2 µg/ kg	HPLC	<2 µg/ kg
Ocratoxina A / Ochratoxin A	<2 µg/ kg	HPLC	<2 µg/ kg
Toxinas T-2 y HT-2 / T-2 and HT-2 toxins	<20 µg/ kg	HPLC	<20 µg/ kg

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN STORAGE CONDITIONS	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares. Keep cool and dry. Protect from sunlight
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE / STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING	Una vez abierto, mantener en las mismas condiciones y cerrar después de cada uso. Once opened, keep in the same conditions and close after each use