
	<b>FICHA TECNICA DE PACKAGING PACKAGING TECHNICAL SHEET</b>	26/02/2026 0:00
	<b>G1380 CHOCOBOM CON LECHE (AO)</b>	FT-QMA-G1380/002

<b>GALLETA / BISCUIT</b>	
CÓDIGO DE GALLETA (CÓDIGO GULLÓN): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1380
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1380 CHOCOBOM CON LECHE (AO)

<b>PACKAGING</b>	
DENOMINACIÓN DE VENTA / NAME OF THE FOOD :	Galleta con chips de chocolate recubierta de chocolate con leche / Cookies with chocolate chips coated with milk chocolate
CLAIM:	<b>Con girasol alto oleico / With high oleic sunflower oil</b>
LISTA DE INGREDIENTES (PACKAGING) INGREDIENTS (PACKAGING)	
Chocolate con leche 40% [azúcar, manteca de cacao, <u>leche</u> en polvo, pasta de cacao, suero de <u>leche</u> en polvo, emulgente (lecitinas [ <u>soja</u> ]), aroma], harina de <u>trigo</u> , chips de chocolate 12 % [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitinas [ <u>soja</u> ])], aceite refinado de girasol alto oleico 9%, azúcar, oligofructosa, gasificantes (carbonato ácido de amonio, carbonato ácido de sodio), sal, aroma.	
Milk chocolate 40% [sugar, cocoa butter, <u>milk</u> powder, cocoa mass, <u>whey</u> powder ( <u>milk</u> ), emulsifier (lecithins [ <u>soya</u> ]), flavouring], <u>wheat</u> flour, chocolate chips 12% [sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (lecithins [ <u>soya</u> ])], refined high oleic sunflower oil 9%, sugar, oligofructose, raising agents (ammonium hydrogen carbonate, sodium hydrogen carbonate), salt, flavouring.	
TRAZAS/TRACES	<b>"Puede contener trazas de frutos de cáscara y mostaza" / "May contain traces of nuts and mustard"</b>

<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION FACTS (AVERAGE VALUES)(x 100 g)</b>					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	x100 g	(7,7g) 1 galleta/biscuit	(Xg) X galletas/biscuits	% I.R. (galleta/biscuit)	% I.R. (xg)
TOTAL KJ :	2099	162	-	-	-
TOTAL kcal:	502	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)	61	4,7	-	2	-
Azúcares / Sugars (g)	30	2,3	-	3	-
Polialcoholes /Polyols (g)	0,0	0,0	-	-	-
Almidón / Starch (g)	31	2,4	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA / FIBRE (g):	4,0	0,3	-	-	-
PROTEÍNAS / PROTEINS (g)	6,2	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

	<b>FICHA TÉCNICA DE PACKAGING</b> <b>PACKAGING TECHNICAL SHEET</b>	26/02/2026
	<b>G1380 CHOCOBOM CON LECHE (AO)</b>	FT-QMA-G1380/002

<b>GALLETA / BISCUIT</b>	
CODIGO DE GALLETA (CODIGO GULLON): BISCUIT CODE (GULLON CODE):	G1380
DENOMINACIÓN INTERNA DE LA GALLETA / INTERNAL NAME:	G1380 CHOCOBOM CON LECHE (AO)

<b>ALERGENOS / ALLERGENS</b>			
	EN EL PRODUCTO / IN THE BISCUIT	USADO EN LA MISMA LÍNEA / USED IN THE SAME LINE	PRESENTE EN LA FABRICA/ 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets / 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, pecan 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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub>	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

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL VALUES</b>			
	Valor estándar / Standard value	Método de análisis / Method of analysis	Legislación / Legislation
Aerobios mesófilos/ Aerobic mesophilic total count	Se han derogado los criterios microbiológicos recogidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria de galletas vigente (Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. /		
Enterobacterias / <i>Enterobacteriaceae</i>			
<i>Escherichia coli</i>			
<i>Salmonella</i> spp.			
Mohos y levaduras / Molds and yeasts	Microbiological criteria contained in the in force Biscuit Sanitary and Technical Regulations (Royal Decree 135/2010 of 12 February, repealing provisions relating to the microbiological criteria for foodstuffs, published in the February 25 Official State Bulletin) has been derogated, so obviously there are no limits for microbiological parameters for these biscuits, so you can not set any limit to this effect in technical sheets.		
<i>S. aureus</i>			
<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5)	<100 ufc/g	Recuento/Counting	R. (CE) nº 2073/2005

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL VALUES</b>			
	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

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> <b>STORAGE CONDITIONS</b>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares. Keep cool and dry. Protect from sunlight
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> <b>UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE /</b> <b>STORAGE CONDITIONS AFTER</b> <b>OPENING</b>	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