

FICHA TÉCNICA

Blanco Crisp BIO Barrita de chocolate blanco y arroz tostado

Marca: GEPA

- Código de barra: 4013320098660
- Referencia: 94901011

Ingredientes: Manteca de cacao* azúcar de caña integral* leche desnatada en polvo yogurt desnatado en polvo 7 5 crema de leche en polvo crispies de arroz 5 harina de arroz 81 malta de cebada en polvo sal suero de leche en polvo

- Ingredientes de Agricultura Ecológica ..*Ingredientes Comercio Justo 64%

Origen/ Organización: GEPA

Peso neto en kg : 0,045

Peso verificado: No

BIO: Sí / ID BIO:

Sellos:

SPP:	No
FLO:	No
WFTO:	No
CAAE:	No
Hoja EU:	Sí

Alérgenos: Contiene LECHE y GLUTEN

Trazas: Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA

Vegan: No

Gluten: No

Sin aceite de palma: No

Sin lactosa: No

Cafeína: No

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN ADICIONAL DEL PRODUCTO:

- Información nutricional

	100 gramos
Valor energético	2372 Kj / 596 Kcal
Grasas	36,4 g
De las cuáles grasas saturadas	22,8 g
Hidratos de carbono	51,5 g
De los cuáles azúcares	46,7 g
Fibra	g
Proteínas	8,8 g
Sal	0,5 g

Vidal útil producto: 12 meses

Posición caducidad: Parte trasera del envase

Condiciones de conservación: Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

Tipo de envase: El envoltorio interior de nuestros chocolates está compuesto por una película de Naturflex , que, además de no dañar el medioambiente, está compuesta por un 90 94% de materias primas renovables (celulosa). Es biodegradable y compostable según la norma eur

Materiales: envoltura de papel con envoltura interior (película de celulosa regenerada)

Peso embalaje: 5 g

Importador: GEPA/IDEAS

Condiciones de transporte: Transportar en seco, fresco, entre 15°C-18°C.

Clasificación del producto: Snack / Confitería

Familia: 2 / Subfamilia: 2,21

Grupo productor: COOPROAGRO

Descripción del procesado:

Modo de empleo:

FICHA TÉCNICA

- Información logística

					Medidas (mm)		
	EAN	Nº uds	Nº capas por palet	Peso bruto (g)	Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	4013320098660			50	130	28	15
CAJA	4013320186152	20		1100	137	60	175
PALLET	4013320033814	9520	20	510000	975	800	1200

- Criterios físicos químicos y microbiológicos

Características microbiológicas:

OGM:	
Pesticidas:	Ausencia
Salmonela:	
Moho UFCg:	
Levaduras de UFCg:	
Ocratoxina A (ppb):	
Benzopirenos (HAP):	
Aflatoxinas B1 (ppb):	
Aflatoxinas totales (ppb):	
Humedad:	
Metales pesados Pb-As-Cd (µgkg):	
Flora aeróbica mesófila UFCg:	
EColi UFCg:	
DON (µgkg):	
Enterobacterias de la UFCg:	
Clostridium perfringens UFCg:	
Bacillus cereus UFCg:	
Coliformes totales UFCg:	
Peróxido en la fracción lipídica:	
Código arancelario:	
PH:	
Brix:	