

<u>LA FLOR BURGALESA S.L.</u>	<u>ESPECIFICACIONES TECNICAS</u>	<u>PRODUCTO:</u> BOER VAINILLA 5-H 2.8 Kg F.B.
-------------------------------	--------------------------------------	--

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Finas y crujientes laminas de oblea rellenas de una suave crema con un delicioso sabor, ligeramente dulce y refrescante, y con un delicado aroma a vainilla.

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.-

Sabor: Delicioso sabor a vainilla.
 Olor: Agradable característico de la vainilla.
 Aspecto: Barritas rectangulares.
 Textura: Crujiente.
 Color: Amarillo-Tostado.

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.-

Cenizas brutas: <1%
 Humedad y materias volátiles: < 6%
 Almidón: 28.5-30%
 Proteína bruta: 4.9-6.0%
 Polialcoholes: 0%
 Grasa bruta: 24.5-25.5%
 Azúcares totales: 32-33%
 Fibra alimentaria insoluble: 0.5%

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.-

Aerobios mesófilos: ≤ 10.000 ufc/g.
Bacillus cereus: ausencia / g.
 Enterobacterias: ≤ 10 ufc/g.
Escherichia coli: ausencia / g.
 Mohos y levaduras: ≤ 200 esp/g.
Salmonella-Shigella: ausencia /25 g.
Staphylococcus aureus: ausencia / g.

5.- DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DE FABRICACIÓN:

- Recepción y almacenamiento de materia prima.
- Preparación del batido para la oblea.
- Mezcla de los ingredientes para el relleno.
- Rellenado de las obleas.
- Formación de bloques.
- Corte de las galletas.
- Envasado, en las condiciones higiénicas más adecuadas.
El producto se envasa en cajas con bolsa interior de polietileno, perfectamente cerradas, precintadas y etiquetadas.

6.- ENVASADO.-

Envasado: El producto está envasado con una caja de tapa y fondo de cartón ondulado y protegido con una bolsa interior de polietileno de 200 µ.

Presentación: Se presenta en envases familiares.

Peso: 2.8 Kg.

7.- ETIQUETADO.-

Información nutricional en 100 grs. de producto:

·Valor energético total:	2037 KJ / 487 Kcal
·Proteínas:	4.9g.
·Hidratos de carbono:	61.70g.
·Grasas:	24.52g.

Número de idiomas: 2, Castellano, Portugués.

Ingredientes: Harina de trigo, grasa vegetal, azúcar, dextrosa, gasificantes (bicarbonatos amónico y sódico), aromas, emulgente (lecitina de soja), antioxidante (extractos naturales ricos en tocoferoles), y colorantes (E-102 y E-110).

Peso neto: 2.8 Kg.

Registro sanitario: - Número 20.00194/BU (Fabricación y/o elaboración y/o transformación y envasado de galletas, pastelería, bollería y repostería).

Código de barras: ♦ EAN13: 8411414010189
 ♦ DUN14: 18411414010186

Razón social: LA FLOR BURGALESA S.L.
 Pol. Ind.Villalonquéjar,
 C/ López Bravo, 37
 09001 BURGOS

8.- LEGISLACIÓN APLICABLE:

- REAL DECRETO 1124 /1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico - Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.
- REAL DECRETO 1685 /1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico - Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.
- REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- La empresa La Flor Burgalesa, S.L. trabaja bajo las pautas establecidas en el sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos). Revisado y aprobado por la Autoridad competente.
- Cumplimiento de la nueva Legislación Europea de Seguridad Alimentaria y muy concretamente el reglamento 178/2002 referente al aseguramiento de la trazabilidad, y con entrada en vigor el pasado 1 de Enero de 2005 en todos los Estados Miembros de la UE.
- Cumple la Normativa vigente de reciclado de envases (PUNTO VERDE).Estamos adheridos a ECOEMBES.

9.- CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAJE

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco y preservar de los rayos del sol.

Tipos de paletas: Europaletas
Medidas del palet: 800 x 1200 x 2090 mm
Medidas de las cajas: 397 x 258 x 80 mm
Cajas por palet: 216
Cajas por base: 9
Filas por palet: 24

10.- REFERENCIA.-

Referencia del producto: 340

11.- NUMERO DE LOTE.-

Consta de tres números correspondientes al calendario juliano.

12.- FECHA DE CADUCIDAD.-

Doce meses.

Preparado: Fecha: 11/01/03	Revisado: Fecha: 21/03/07	Aprobado: Fecha: 21/03/07
-------------------------------	------------------------------	------------------------------