



INACO S.L. -Industria Navarra de Confitería
 Polígono Industrial Ampliación Comarca 1 calle L nº 3
 31160 Orcyoyen (Navarra)
 Tel: 948 128 411
inaco@belsi.com www.belsi.com



FICHA TÉCNICA PRODUCTO:

COOKIES CON PEPITAS DE CHOCOLATE, sin lactosa



MARCA:	BELSI
REFERENCIA:	COOEP650
CODIGO:	8413115
EAN:	004047
PRESENTACIÓN:	Paquetes individuales de plástico, en caja de cartón
PESO EN PAQUETE (gr):	60 gr
UNIDADES:	50 ud
PESO CAJA (Kgr):	3,0 kg kg
BASE PALET:	9
CAJAS PALET:	72

INGREDIENTES	Harina de <i>trigo</i> *
	Sirope de <i>trigo</i> *
	Pepitas de chocolate * 15%
	Pasta de cacao *
	Azúcar de caña *
	Emulgente: lecitina de <i>soja</i>
	Extracto natural de vainilla
	Grasas vegetales no hidrogenadas *
	Girasol*
	Cacao*
	<i>Huevos</i> *
	Harina de <i>soja</i> *
	Extracto natural de vainilla
Gasificante (bicarbonato amónico)	

* Procedentes de la agricultuta ecológica

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	INGREDIENTE	COMO INGREDIENTE	COMO TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Harina integral de trigo, sirope de trigo	SI	--
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	Huevos	SI	--
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja	Harina de soja, lecitina de soja	SI	--
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	Almendra	NO	SI
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados	Semillas de sésamo	NO	SI
Dióxidos de azufre y sulfitos		NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	En 100 gr producto
Energía	2118 KJ/505 Kcal
Grasas	25,3 gr
de las cuales saturadas	10,7 gr
Hidratos de carbono	62,7 gr
de los cuales azúcares	22,6 gr
Proteínas	6,6 gr
Sal	0,2 gr

USUARIO PREVISTO	Público en general
CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco
USO ESPERADO	Consumo directo
CONSUMO PREFERENTE	360 días desde fecha de elaboración

FECHA APROBADO	5.Junio.2018 / Edición 02
----------------	---------------------------