



INACO-Industria Navarra de Confeitería
 Polígono Industrial Ampliación Comarca 1 calle L nº 3
 31160 Orcoyen (Navarra)
 Tel: 948 128 411

inaco@belsi.com

www.belsi.com



FICHA TÉCNICA PRODUCTO:

Galletas de espelta, con chocolate y avellanas



MARCA:	BELSI
REFERENCIA:	GAREE-P616
CODIGO	8413115
EAN:	006416
PRESENTACIÓN:	Paquetes individuales de plástico, en cajas de cartón
PESO EN PAQUETE (gr)	70 gr
UNIDADES	16 ud
PESO CAJA (Kgr)	1,12 kg
NÚMERO CAPAS	4
BASE PALET	16
CAJAS PALET	216

INGREDIENTES	Harina de <i>TRIGO ESPELTA</i> * 30%
	Aceites y grasas no hidrogenadas *
	Girasol*
	Cacao*
	Azúcar de caña *
	Crema de chocolate y <i>AVELLANAS</i> * 15%:
	Azúcar*
	Aceites y grasas vegetales no hidrogenadas*
	<i>AVELLANAS</i> 5% *
	Cacao *
	Emulsionante (lecitina de girasol)
	Aroma de vainilla natural*

* Procedente de agricultura ecológica

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	INGREDIENTE	COMO INGREDIENTE	COMO TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Harina de trigo espelta, extracto de malta de cebada, salvado de av	SI	--
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevo		NO	NO
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	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Posibles trazas en la crema de chocolate	NO	SI
Frutos de cáscara y productos derivados	Avellana, otros frutos de cáscara	SI	SI
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados		NO	NO
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	100 g
Valor energético	1870 KJ/446 Kcal
Grasas	16,2 g
de las cuales saturadas	5,6 g
Hidratos de carbono	60,9 g
de los cuales azúcares	29,4 g
Fibra alimentaria	9,9 g
Proteínas	9,2 g
Sal	0,43 g

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	21.Septiembre.2018 / Edición 04
----------------	---------------------------------