

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

GALLETAS SABOR CHOCOBROWNIE SIN GLUTEN – GLUTEN-FREE

CHOCOBROWNIE FLAVOR COOKIES

FT GallChBCSG_Rev02- 10/08/2026

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Uso previsto / Destino	Listo para consumir. Destinado a la población general. Producto sin gluten (contenido de gluten <20 ppm), apto para personas celíacas.
Intended use / Destination	Ready to eat. Intended for the general population. Gluten-free product (gluten content <20 ppm), suitable for celiac people.
Nº ELS:	ES-171-021
Ingredientes:	Harina de arroz, producto semielaborado al cacao (23%) (azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (aceite de palma), cacao en polvo reducido en grasa [16%], emulgente(lecitina de girasol), aroma (vainillina)),margarina (aceites y grasa vegetales (aceite (girasol), grasa (coco), agua)), azúcar, harina de maíz, almidón de tapioca, bebida de arroz (agua, arroz, aceite de girasol y sal), cacao en polvo, aromas , gasificantes (bicarbonato sódico), almidón de maíz, espesante (goma guar) y sal .
Ingredients:	Rice flour, cocoa semi-finished product (23%) (sugar, fully hydrogenated vegetable fats (palm oil), reduced fat cocoa powder [16%], emulsifier (sunflower lecithin), aroma (vanillin)), margarine (vegetable oils and fat (oil (sunflower), (coconut fat, water))), sugar, corn flour, tapioca starch, rice drink (water, rice, sunflower oil and salt), cocoa powder, aroma, raising agents (sodium bicarbonate), corn starch, thickener (guar gum) and salt.
Peso neto(g) / Net weight(oz):	150 / 5,3
País de origen / Country of origin:	España / Spain

1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Colour:	Marrón oscuro con puntitos marrón oscuro(pepitas al cacao)/ Dark brown with dark brown sprinkles (cocoa chips)	Sabor / Taste:	Característico a cacao / Characteristic of cocoa
Olor / Smell:	Característico a cacao / Characteristic of cocoa	Textura / Texture:	Crujiente y suave/ Crunchy and soft

2. VIDA ÚTIL y LOTEADO / SHELF LIFE and LOT

300 días desde la fecha de fabricación – Lote: calendario juliano / days from date of manufacture - Lot: Julian calendar

3. CONSERVACIÓN, USO, CONDICIONES TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN / STORAGE, USAGE, TRANSPORT AND DISTRIBUTION CONDITIONS

Condiciones de conservación:	Conservar en un lugar fresco y seco, manteniendo el envase cerrado. Una vez abierto, recomendamos mantener a una temperatura entre 15-20 °C, el envase cerrado y consumir antes de 5 días.
-------------------------------------	--

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

GALLETAS SABOR CHOCOBROWNIE SIN GLUTEN – GLUTEN-FREE

CHOCOBROWNIE FLAVOR COOKIES

FT GalChBCSG_Rev02- 10/08/2026

Conditions of conservation	Keep properly sealed in a cool and dry place. Once opened, we recommend keep temperatures between 15-20°C, the package closed and consume within 5 days.
Condiciones de transporte:	Es recomendable transportar el producto entre 15-30 °C
Transport conditions:	As recommendation, the temperature of the transport must be between 15-30 °C

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES

(Según / According to UE 1169/2011)

<i>Valores medios por / Average values for</i>	<i>100 g</i>
Valor energético / Energy value (kJ/Kcal)	2108/504
Grasas / Fat (g)	25,4
-de las cuales, saturadas / of wich saturates (g):	21,3
Hidratos de carbono / Carbohydrate (g)	63,4
-de los cuales, azúcares / of wich sugar (g)	24,5
Proteínas / Protein (g)	4,1
Fibra/ Fiber (g)	2,6
Sal / salt (g)	0,8

5. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA / FOOD SAFETY CHARACTERISTICS

Microbiológicas / Microbiological

<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en / absence in 25g
<i>Características adicionales</i>	
<i>Escherichia coli</i>	<1,0x10 ¹ ufc* in 1 g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en / absence in 30g

* ufc = Unidad Formadora de Colonia

Fisicoquímicas / Physicochemical characteristics

<i>Actividad del agua</i>	1,5 ± 0,1
<i>Humedad</i>	< 6,0 %
<i>pH</i>	6,0 ± 1,0

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

GALLETAS SABOR CHOCOBROWNIE SIN GLUTEN – GLUTEN-FREE

CHOCOBROWNIE FLAVOR COOKIES

FT GalChBCSG_Rev02- 10/08/2026

Alérgenos / Allergens

(Según Reglamento / According to UE 1169/2011)

(+) Presente / Contain (-) Ausente / Not contain (?) Puede contener trazas / May contain traces			
Cereales que contengan gluten Cereals containing gluten	-	Frutos de cáscara y productos derivados Nuts and products thereof	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos Crustaceans and products thereof	-	Apio y productos derivados Celery and products thereof	-
Huevos y productos a base de huevo Eggs and products thereof	-	Mostaza y productos derivados Mustard and products thereof	-
Pescado y productos a base de pescado Fish and products thereof	-	Granos de sésamo y derivados de sésamo Sesame seeds and products thereof	-
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes Peanuts and products thereof	-	Dióxido de azufre y sulfitos Sulphur dioxide and sulphites	-
Soja y productos a base de soja Soybeans and products thereof	-	Altramuces y productos a base de altramuces Lupin and products thereof	-
Leche y sus derivados / Milk and products thereof Proteínas de la leche / Milk protein Lactosa / Lactose	-	Moluscos y productos a base de moluscos Molluscs and products thereof.	-

Envase / Packaging



TFT-FOOD S.L.

ABUELO BREAD

P.I. Las Salinas de San José. C/ Manantial 16

11500 El Puerto de Sta Mª (Cádiz) – Spain

Tel +34 856 04 96 29 / +34 656 86 39 11

info@abuelobread.com

administración@abuelobread.com

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

GALLETAS SABOR CHOCOBROWNIE SIN GLUTEN – GLUTEN-FREE

CHOCOBROWNIE FLAVOR COOKIES

FT GallChBCSG_Rev02- 10/08/2026

(Según / According to CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011 y RD 866/2008)

- Cumplen con los requisitos básicos sobre materiales y objetos en contacto con alimentos.
- They meet the basic requirements for materials and objects in contact with food.

Irradiación / Irradiation

(Según / According to RD 1999/2)

- El producto no ha sido tratado con radiación ionizante, no contiene ingredientes irradiados y no se requiere etiquetado específico.
- The product has not been treated with ionizing radiation, not contains irradiated ingredients and no specific labeling is required.

GMO

(Según Reglamento / According to CE 1829/2003 y 1830/2003)

- Según información facilitada por nuestros Proveedores, los ingredientes que componen el producto no son de origen genéticamente modificado. El producto no requiere etiquetado específico adicional.
- According to information provided by our Suppliers, the ingredients that make up the product, are not of genetically modified origin. The product does not require additional specific labeling.

Tecnología aplicada / Applied technology

- Producto horneado / Baked product.

Revisado por Departamento de Calidad / Reviewed by Quality Department Aprobado por Dirección General / Approved by the General Directorate Documento en soporte informático. Las copias impresas no están controladas / Document in computer support. The printed copies are not controlled

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL. Quedan totalmente prohibidas, sin la autorización de **TFT FOOD S.L.**, la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluida la reprografía y el tratamiento informático, así como su distribución, alquiler o préstamo. / **CONFIDENTIAL INFORMATION.** The partial or total reproduction of this document by any means or procedure, including reprography and computer processing, as well as its distribution, rental or loan are totally prohibited without the authorization of **TFT FOOD S.L.**

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

GALLETAS SABOR CHOCOBROWNIE SIN GLUTEN – GLUTEN-FREE
CHOCOBROWNIE FLAVOR COOKIES

FT GalChBCSG_Rev02- 10/08/2026

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICAL INFORMATION

Formato 1: 150 g

GTIN13	8437017641131
GTIN14	18437017641138
Envase primario / Primary package	Film plástico PP / PP Plastic film
Unidades por envase / Units per package	1
Peso neto envase(g) / Net weight package(oz)	150 / 5,3
Peso bruto envase(g) / Gross weight package(oz)	154 / 1,87
Dimensiones envase / Package dimensions (mm)(largo x ancho x alto) / (length x width x height)	135 x 25 x 222
Envase secundario / Secondary package	Caja de cartón / <u>Carton box</u>
Unidades por caja / Units per box	10
Peso neto caja(Kg) / Net weight box(lb)	1,50/ 3,31
Peso bruto caja(Kg) / Gross weight box (lb)	1,6 / 3,55
Dimensiones caja / Box dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	395 x 120 x 170
Paletizado / Palletized	Pallet de madera apto para alimentación, enfardado Wooden pallet suitable for feeding, with stretch film
Dimensiones pallet / pallet dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	800 x 1200 x 1870 (incluye taco/ Includes block)
Cajas por capa / Boxes per layer	20
Capas por pallet / Layers per pallet	11
Cajas por pallet / Boxes per pallet	220
Unidades de envase por pallet /	2200



TFT-FOOD S.L.
ABUELO BREAD

P.I. Las Salinas de San José. C/ Manantial 16
11500 El Puerto de Sta Mª (Cádiz) – Spain
Tel +34 856 04 96 29 / +34 656 86 39 11
info@abuelobread.com
administración@abuelobread.com

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

GALLETAS SABOR CHOCOBROWNIE SIN GLUTEN – GLUTEN-FREE	
CHOCOBROWNIE FLAVOR COOKIES	FT GalChBCSG _Rev02- 10/08/2026

Package units per pallet	
--------------------------	--