



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

SNACK SABOR TRUFA SIN GLUTEN – TRUFFLE FLAVOUR SNACK GLUTEN FREE

FT STSG_Rev01_19/02/2024

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Uso previsto / Destino	Uso directo. Producto previsto para toda la población en general y, en concreto, también para el consumidor celíaco y para aquellas personas que quieran eliminar/reducir el gluten en su dieta (<20 ppm), así como para aquellos que presenten alguna/s intolerancia/s.
Intended use / Destination	Direct use. Product intended use for the whole population in general and, specifically, also for the celiac consumer and for those people who wish to eliminate / reduce gluten in their diet (<20 ppm), as well as for those with any intolerance.
Nº ELS:	ES-171-019
Ingredientes:	Almidón de maíz, agua, harina de arroz, sazónador sabor trufa (Harina de maíz, sal, aromas, harina de algarroba y especias), aceite de oliva virgen extra 2 %, levadura, sal marina, azúcar, jarabe de azúcar invertido, espesantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa) y aroma natural
Ingredients:	Corn starch, water, rice flour, truffle flavour seasoning (corn flour, salt, flavourings, locust bean flour, spices), extra virgin olive oil 2%, yeast, sea salt, sugar, invert sugar syrup, thickeners (guar gum, hydroxypropyl methylcellulose) and natural aroma.
Peso neto(g) / Net weight(oz):	50 / 1,8 OZ
País de origen / Country of origin:	España / Spain

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Colour:	Tostado de intensidad baja con pequeñas notas amarronadas / Low-intensity toast with small hints of brown	Sabor / Taste:	Característico a trufa / Characteristic of truffle
Olor / Smell:	Característico a trufa / Characteristic of truffle	Textura / Texture:	Crujiente / Crunchy

3. VIDA ÚTIL y LOTEADO / SHELF LIFE and LOT

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

4. 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.
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



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

SNACK SABOR TRUFA SIN GLUTEN – TRUFFLE FLAVOUR SNACK GLUTEN FREE

FT STSG_Rev01_19/02/2024

Transport conditions:	As recommendation, the temperature of the transport must be between 15-30 °C
------------------------------	--

5. 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)	1704KJ/403 Kcal
Grasas / Fat (g)	6,2
-de las cuales, saturadas / of wich saturates (g):	1,15
Hidratos de carbono / Carbohydrate (g)	84,1
-de los cuales, azúcares / of wich sugar (g)	1,2
Proteínas / Protein (g)	1,2
Sal / salt (g)	2,6

6. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA / FOOD SAFETY CHARACTERISTICS

Microbiológicas / Microbiological

<i>Listeria monocytogenes</i>	<1,0x10 ¹ ufc
<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>	0,3 ± 0,1
<i>Humedad</i>	6,0 ± 1,0
<i>pH</i>	6,0 ± 1,0



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

SNACK SABOR TRUFA SIN GLUTEN – TRUFFLE FLAVOUR SNACK GLUTEN FREE

FT STSG_Rev01_19/02/2024

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	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets 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.	-



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

SNACK SABOR TRUFA SIN GLUTEN – TRUFFLE FLAVOUR SNACK GLUTEN FREE

FT STSG_Rev01_19/02/2024

Envase / Packaging

(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 producto.



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

SNACK SABOR TRUFA SIN GLUTEN – TRUFFLE FLAVOUR SNACK GLUTEN FREE

FT STSG_Rev01_19/02/2024

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICAL INFORMATION

GTIN13	8437017641261
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)	50 / 1,76
Peso bruto envase(g) / Gross weight package(oz)	53 / 1,87
Dimensiones envase / Package dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	25 x 135 x 190
Envase secundario / Secondary package	Caja de cartón / Carton box
Unidades por caja / Units per box	12
Peso neto caja(Kg) / Net weight box(lb)	0,60 / 1,32
Peso bruto caja(Kg) / Gross weight box (lb)	0,71 / 1,57
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 / Package units per pallet	2640

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.**