# Galletas MIZOS MAÍZ CARAMELO 20G

Código de barra del producto (EAN 13): 7804646450440 · Código de barra de la caja (DUN 14): 17804646450447




## Descripción del producto

Galletas de maíz con cubierta de sabor a caramelo y una pizca de sal de mar, en formato individual.

## Composición

Ingredientes: Maíz, cobertura sabor chocolate (azúcar, manteca palmiste fraccionada, suero de leche en polvo, maltodextrina, leche entera en polvo, cacao en polvo, emulsionantes [lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitan], saborizante idéntico al natural), sal de mar, sabor caramelo idéntico al natural.

Declaración de alérgenos: Este producto contiene leche y soya. Puede contener.

Libre de gluten, certificado por fundación Convivir.

## Información Nutricional

Porción: 20 g (1 envase)

Porciones por envase: 1

- Energía (kcal): 429 (86 por porción)
- Proteínas (g): 5,4 (1,1 por porción)
- Grasa Total (g): 14,3 (2,9 por porción)
- Grasa saturada (g): 13,4 (2,7 por porción)
- Grasa Monoinsaturada (g): 0,7 (0,1 por porción)
- Grasa Poliinsaturada (g): 0,2 (0,0 por porción)
- Ácidos Grasos Trans (g): 0 (0 por porción)
- Colesterol (mg): 1,8 (0,4 por porción)
- Hidratos de Carbono disp. (g): 69,4 (13,9 por porción)
- Azúcares totales (g): 21,8 (4,4 por porción)
- Sodio (mg): 399 (79,8 por porción)

## Características del producto

Características organolépticas: Galletas de maíz de color amarillo suave, con leve aroma a tostado, crujientes, de 4 cm de diámetro y aproximadamente 1 mm de grosor. Cubiertas con vetas de sabor, color y aroma a caramelo.

Características microbiológicas: Recuento aerobios mesófilos 105, Escherichia coli 10, Staphylococcus aureus 10, Presencia de Salmonella sp. Ausente.

Presencia de metales pesados: Arsénico (As) < 0,2, Cobre (Cu) < 10, Plomo (Pb) < 2,0, Selenio (Se) < 0,3, Zinc (Zn) < 100.

Tolerancia de micotoxinas: Aflatoxinas totales (B1 B2 G1 G2) 10 ppb, Zearalenona 200 ppb, Ocratoxina 5 ppb, Deoxinivalenol 750 ppb, Fumonisinas 1000 ppb.

Tolerancia a elementos extraños: Ausencia de materias extrañas en las galletas y dentro del envase.

Condiciones de procesamiento: Las galletas son elaboradas a partir de una mezcla del maíz con salmuera, seguido de un proceso de extrusión y posteriormente bañadas por cobertura sabor caramelo.

## Formato

Envase primario: Bolsas individuales de polipropileno metalizado (medidas 140 x 175), con un contenido neto de 20 g.

Envase secundario: Las bolsas individuales son embaladas en cajas de cartón (medidas 485 x 250 x 190 mm, peso 300 g.), con 28 unidades. El peso bruto de la caja es 916 g y el peso neto es 560 g.

## Almacenamiento y vida útil

Almacenamiento: Mantener en ambiente fresco y seco, protegido de la luz solar y humedad. Una vez abierto mantener el envase bien cerrado para mantener crujiente el producto.

Vida útil: 9 meses a partir de la fecha de elaboración, indicada en el envase. Conservar en las condiciones indicadas en el envase para mantener las características del producto.

Transporte: camión cubierto, libre de olores extraños, polvo, plagas.

## Consumo

Forma de consumo: El producto se encuentra listo para el consumo, solamente se debe abrir el envase y consumir.

Uso esperado: Snack, colaciones, celebraciones y cumpleaños, etc.

Destino: Nacional.

Consumidor: Toda la familia.

Grupo vulnerable: Personas con alergia a la leche y la soya. Personas con alergia a los frutos secos y sulfitos (por contenido de trazas).

## Galería







ALTO EN
AZÚCARES
Ministerio
de Salud