



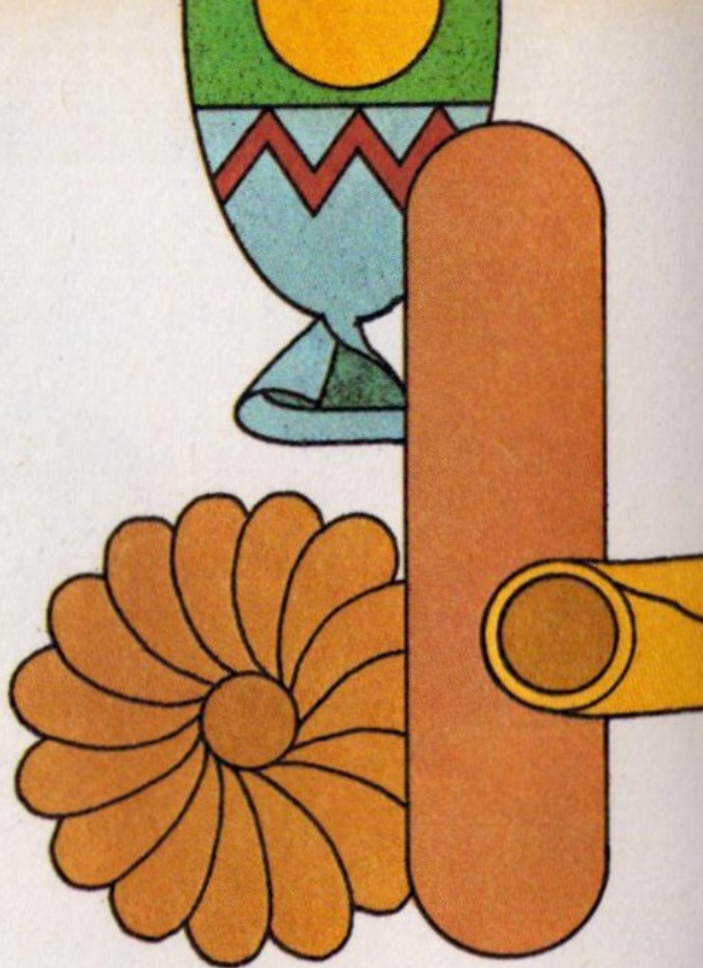
# LAS GALLETAS

## LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto n.º 1124/1982, de 30 de Abril (B.O.E. del 4 de Junio), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación circulación y comercio de galletas.



INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO



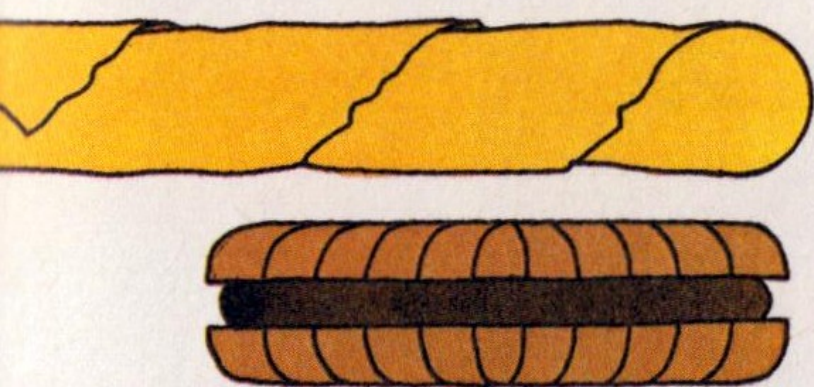
## DEFINICION

Las galletas, según el «B.O. del Estado», son los productos alimenticios elaborados fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc.), sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada caracterizado por su bajo contenido en agua.

## ENVASES

Podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, metalizado o plastificado, de celofán, de compuestos macromoleculares (plásticos) autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.





## ETIQUETADO

Además de la Reglamentación específica que se reseña en portada, se deberá tener en cuenta lo que se dispone, con carácter genérico, en la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto (B.O.E. del 30), y publicada por este Instituto con el número 1 en la colección de desarrollo del Código Alimentario Español.

En las envolturas, envases y embalajes de las galletas, dispuestas para su venta al público, deberán figurar, obligatoriamente, los datos que indicamos a continuación:

- 
- |   |   |
|---|---|
| * Tipo de galleta.                            | * Fecha de duración mínima, mediante la leyenda: «Consumir preferentemente antes de...».                                    |
| * Lista de ingredientes.                      |   |
| * Peso neto y número de unidades, en su caso. | * Nombre o razón social de la empresa, con indicación de su domicilio y el número de Registro Sanitario que tenga asignado. |
- 

## PROHIBICIONES

No podrán expendirse galletas a granel, y sí solo en los envases originales.

En los envases de las galletas rellenas o recubiertas y similares, no se permitirá emplear dibujos relacionados con frutas u otros alimentos cuando en su relleno o cobertura se hayan utilizado aromas artificiales.

## VALOR NUTRITIVO

Las galletas son un alimento esencialmente calórico, ya que 100 gramos proporcionan de 325 a 500 calorías, dependiendo del tipo de galletas que se consuma.

Hay que tener en cuenta, para las galletas que vayan recubiertas de chocolate, que al valor alimenticio de la galleta propiamente dicha habrá que añadirle el del chocolate.

## CONSERVACION

Las galletas se caracterizan por su larga duración. El mayor enemigo de la calidad de las galletas es la humedad, por lo que para conservarlas mejor, deberá plegarse siempre la bolsa y/o cerrar la caja, y cuando el envasado no permita las anteriores posibilidades, trasladar a un recipiente hermético las galletas no consumidas de inmediato.



## TIPOS

**Marías tostadas y troqueladas:** Son las elaboradas a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios para su mejor enriquecimiento, formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo del gluten.

Se cortan por sistema de prensa o rodillo troquelado.

**«Cracker» y de aperitivo:** Están elaboradas con harina y grasas comestibles, generalmente sin azúcar, cuyas masas, según sus características, se pueden someter a una adecuada fermentación para conseguir su tradicional ligereza.

**Barquillos con o sin relleno:** Se denominan barquillos, obleas o ambrosías, los productos obtenidos de la cocción en planchas metálicas de pastas en estado líquido viscoso, formados por harinas, féculas, glucosa y sal, susceptibles de adquirir diferentes formas: rectangulares, cilíndricas, abanicos, etc.

Pueden elaborarse solos o adicionándoles rellenos a base de azúcar, dextrosa, grasa y aromas.

**Biscochos secos y blandos:** Elaborados con harinas, azúcar y huevos batidos a gran velocidad para conseguir se monte adecuadamente, depositándose en moldes o en chapa lisa para su horneado. La clasificación en secos y blandos obedece al mayor o menor porcentaje de humedad que contienen a la salida del horno, pudiendo adoptar toda clase de formas.

**«Sandwiches»:** Es el conjunto de dos galletas tradicionales a las que se adiciona entre ambas un relleno, consistente en una mezcla de azúcar, grasa y otros componentes alimenticios y alimentarios debidamente autorizados.

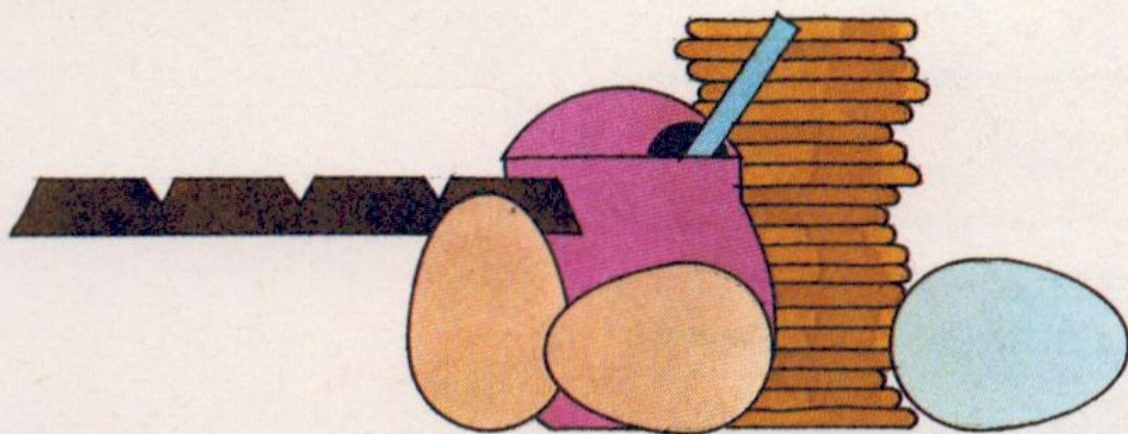
**Pastas blandas y duras:** Se clasifican en este grupo las galletas obtenidas a base de masas cuya peculiaridad consiste en cremar adecuadamente todos los componentes (azúcar, grasa y otros productos alimenticios), adicionar la harina horneando la masa moldeada seguidamente, a fin de impedir el desarrollo del gluten.

**Bañadas en aceite vegetal:** Para elaborar esta especialidad se parte de galletas tradicionales, las cuales, después de ser horneadas, son sometidas a una dispersión o baño de aceite vegetal muy atomizado por su superficie e incluso por su parte interior, según tipos.

**Recubiertas de chocolate:** Cualesquiera clase de galletas antes definidas podrán presentarse recubiertas de chocolate, pasta de cacao o mezcla de azúcares, gelatina y agua.

**Surtidos:** Se conoce con esta denominación el conjunto de galletas de las diferentes especialidades que se elaboran agrupadas en un solo envase.

## TARTA DE YEMA

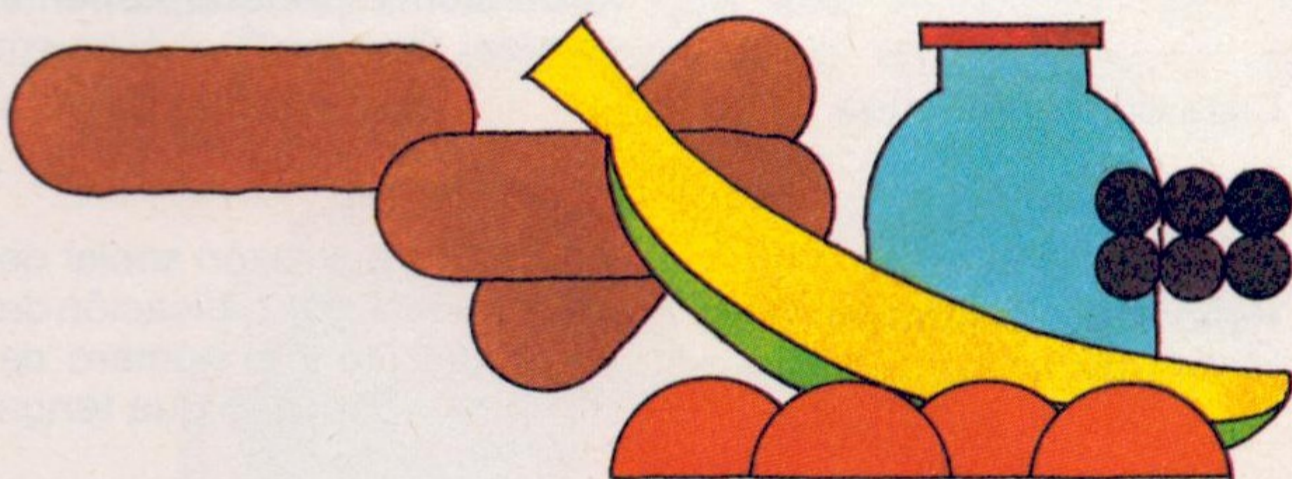


**Ingredientes:** 400 Grs. de galletas María, 4 huevos, 1/4 de kilo de azúcar, 1 copita de coñac, 1 tableta de chocolate fondant.

**Preparación:** Se hace una yema con los 4 huevos bien batidos con el azúcar, poniéndolo al baño maría, hasta que se espese y moviendo siempre. Se cubre un molde de 22 centímetros de diámetro con las galletas, que se riegan con un poco de coñac; las galletas, a su vez, se cubren con parte de la yema, se coloca otra capa de galletas que se empapan igualmente con coñac y así sucesivamente hasta terminar con los ingredientes. Se pone en el frigorífico hasta que se enfríe. El chocolate se funde al fuego.

Se desmolda la tarta y se cubre con el chocolate. Se ponen galletas cortadas por la mitad adornando todo alrededor y en el centro unas guindas.

## PASTEL DE PLATANOS Y PASAS



**Ingredientes:** 300 Grs. de bizcochos de soletilla, 50 Grs. de pasas de Corinto, 4 plátanos, 4 yemas de huevo, 3/4 de litro de leche, 100 Grs. de azúcar.

**Preparación:** Se van remojando los bizcochos en leche y se van colocando en un molde rectangular, de los de plum-cake, en el fondo.

Los plátanos se pelan y se cortan a rodajas y se coloca una capa encima de los bizcochos, otra de pasas, otra de bizcochos, plátano, pasas, etc., hasta llenar el molde.

La leche se hierve y las yemas se baten con el azúcar, se mezcla con la leche y se vierte sobre los bizcochos, dejando que se empapen bien.

Se introduce en el horno al 7 del termostato, durante treinta y cinco minutos. Se desmolda templado o frío y se adorna con rodajas de plátano.