

# Bellsolà

BELLSOLÀ, S.A.U.

Ctra. Sta. Coloma F., Km 5,6 - 17181 AIGUAVIVA (Girona)

Oficinas Tel. 972.241311 - Fax 972.241412

Pedidos Fax: 972.405527

E-mail: info@bellsola.com - www.bellsola.com

Rev. nº: 4

Fecha revisión: 04/07/2016

TIPO DE PRODUCTO: **BARRITA 95 G**

Código: 91101702018

Código EAN: 8410532011191

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, levadura, harina de CENTENO, sal, emulgentes: E-472e y lecitina de SOJA; agente de tratamiento de la harina: E-300.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	85	95	105
Largo (cm)	21	23	25
Perímetro (cm)	15,5	16,5	17,5
Ancho (cm)	-	-	-

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	289,00 / 1225,00	14,45
Hidratos de carbono (g)	59,27	22,80
Ácidos grasos totales (g)	1,46	2,09
Ácidos grasos saturados (g)	0,45	2,25
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,23	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0,79	-
Ácidos grasos trans (g)	< 0,1	-
Azúcares (g)	3,80	4,22
Proteínas (g)	8,77	17,54
Fibra alimentaria (g)	1,75	-
Sal (g)	0,17	2,83

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g

\*% Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 kcal/8.400 kJ y según RD1169/2011.

Estos valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

La información sobre la incertidumbre de los ensayos está a disposición del cliente.

**ALÉRGENOS:**

Leche y derivados	<input type="checkbox"/> T	Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/> T
Glúten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
				Altramucos y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

 X Contiene  T Trazas**EMBALAJE Y ENVASADO:**

CAJA:	Medidas caja: 593 x 393 x 260 mm	Unidades caja: 80	Peso bruto caja (kg): 8,350
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja Consumir preferentemente antes de: DD/MM/AA Envasado: corresponde al día y hora de envasado Lote: corresponde al número de orden de fabricación		Peso neto caja (kg): 7,600

**PALETIZADO:**

PALET:	Euro 800 x 1200 mm				
ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET					
Cajas / Piso:	4	Nº Pisos:	8	Total cajas palet:	32
				Peso bruto palet (Kg):	292,2
				Altura palet (m):	2,3

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO \*:**

DESCONGELACIÓN: 10 - 15 minutos a temperatura ambiente

COCCIÓN\*\*: 12 - 15 minutos a 190°C

\* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.

\*\* Se recomienda precalentar el horno.



BELLSOLÀ, S.A.U.

Ctra. Sta. Coloma F., Km 5,6 - 17181 AIGUAVIVA (Girona)

Oficinas Tel. 972.241311 - Fax 972.241412

Pedidos Fax: 972.405527

E-mail: info@bellsola.com - www.bellsola.com

Rev. nº: 4

Data de revisão: 04/07/2016

TIPO DE PRODUTO: BARRITA 95 G

Código: 91101/702018

Código EAN: 8410532011191

INGREDIENTES: Farinha de TRIGO, água, levedura, farinha de CENTEIO, sal, emulsionantes: E-472e e lecitina de SOJA; agente de tratamento da farinha: E-300.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidade de produto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	85	95	105
Comprimento (cm)	21	23	25
Perímetro (cm)	15,5	16,5	17,5
Largura (cm)	-	-	-

## VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONAIS (porção 100 g de produto cozido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	289,00 / 1225,00	14,45
Hidratos de carbono (g)	59,27	19,76
Ácidos grasos totales (g)	1,46	1,95
Ácidos grasos saturados (g)	0,45	0,82
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,23	1,05
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0,79	-
Ácidos grasos trans (g)	< 0,1	-
Azúcares (g)	3,80	-
Proteínas (g)	8,77	11,69
Fibra alimentaria (g)	1,75	7,00
Sal (g)	0,07	2,83

VALORES MICROBIOLÓGICOS (produto congelado)	
Enterobactérias	< 1 x 10 <sup>5</sup> ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonela	Ausência / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência / 25 g

\*% Valores Diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal. ou 8.400 kJ. RDC 360/03.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

A informação sobre a incerteza dos ensaios estão à disposição do cliente.

## ALÉRGENOS:

Leite e derivados  TOvo e derivados Amendoins e derivados Gergelim e derivados  TGlúten e derivados  XSoja e derivados  XFrutos secos e derivados Peixe e derivados Dióxido de anóxofre e sulfitos Crustáceos e derivados Aipo y derivados Mostarda y derivados  X Contendo  T TraçosTremoços e derivados Moluscos e derivados 

## EMBALAJEM E ACONDICIONAMENTO:

CAIXA: Medidas caixa: 593 x 393 x 260 mm

Unidades caixa: 80

Peso bruto caixa (kg): 8,350

ETIQUETA (legenda):

Posição: frente da caixa

Peso líquido caixa (kg): 7,600

Consumir de preferência antes de: DD/MM/AA

Acondicionamento: corresponde ao dia e hora de acondicionamento

Lote: corresponde ao número de ordem de fabrico

## COLOCAÇÃO EM PALETES:

PALETE: Euro 800 x 1200 mm

ESTRUTURA LOGÍSTICA DA PALETE

Caixas / Andares:	4	N.º andares:	8	Total caixas palete:	32	Peso bruto palete (kg):	292,2	Altura palete (m):	2,3
-------------------	---	--------------	---	----------------------	----	-------------------------	-------	--------------------	-----

## DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO:

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE: 12 meses

CONSERVAÇÃO: a temperatura de - 18 °C

OBSERVAÇÕES: NÃO CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO

## MANIPULAÇÃO DO PRODUTO \*:

DESCONGELAÇÃO: 10 - 15 minutos à temperatura ambiente

COZEDURA\*\*: 12 - 15 minutos a 190 ° C

\* Todos estes dados são aproximados e dependentes de factores externos, tipo de forno utilizado e quantidade de produto a cozer no forno.

\*\* Recomenda-se o pré-aquecimento do forno.



BELLSOLÀ, S.A.U.

Ctra. Sta. Coloma F., Km 5,6 - 17181 AIGUAVIVA (Girona)

Oficinas Tel. 972.241311 - Fax 972.241412

Pedidos Fax: 972.405527

E-mail: info@bellsola.com - www.bellsola.com

Rev. nº: 4

Review Date: 04/07/2016

TYPE OF PRODUCT: **BARRITA 95 G**

Code: 91101702018

EAN Code: 8410532011191

INGREDIENTS: WHEAT flour, water, yeast, RYE flour, salt, emulsifiers: E-472e and SOY lecithin; flour treatment agent: E-300.

## PHYSICAL CHARACTERISTICS (per unit of frozen product):

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	85	95	105
Length (cm)	21	23	25
Perimeter (cm)	15,5	16,5	17,5
Width (cm)	-	-	-

## ANALYTICAL VALUES:

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	289,00 / 1225,00	14,45
Carbohydrates (g)	59,27	22,80
Total fatty acids (g)	1,46	2,09
Saturated fatty acids (g)	0,45	2,25
Monounsaturated fatty acids (g)	0,23	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	0,79	-
Trans fatty acids (g)	< 0,1	-
Sugars (g)	3,80	4,22
Proteins (g)	8,77	17,54
Alimentary fiber (g)	1,75	-
Salt (g)	0,17	2,83

MICROBIOLOGICAL VALUES (frozen product):	
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonella	Absence / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25 g

\*\*% Daily reference Values based on a diet of 2,000 kcal/8,400 kJ and R1169/2011.

These values may be higher or lower depending on your energetic needs.

Uncertainty information of the tests available to the client.

## ALLERGENS:

Milk and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Egg and derivatives	<input type="checkbox"/>	Peanuts and derivatives	<input type="checkbox"/>	Sesame and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Soy and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Nuts and derivatives	<input type="checkbox"/>	Fish and derivatives	<input type="checkbox"/>
Sulfur dioxide and sulphites	<input type="checkbox"/>	Shellfish and derivatives	<input type="checkbox"/>	Celery and derivatives	<input type="checkbox"/>	Mustard and derivatives	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/> Contains		<input type="checkbox"/> Traces	Lupins and derivatives	<input type="checkbox"/>	Molluscs and derivatives	<input type="checkbox"/>

## PACKAGING:

BOX:	Box dimensions: 593 x 393 x 260 mm	Units per box: 80	Box gross weight (Kg): 8,350
LABEL:	In front of the box		Box net weight (Kg): 7,600
	Consume before: DD/MM/YY		
	Packaging: corresponds to day and time of packaging		
	Batch: corresponds to the number of production order		

## PALLETIZED:

PALLET: Euro 800 x 1200 mm

## LOGISTIC STRUCTURE OF THE PALLET

Boxes/floor: 4	Nr of floors: 8	Total boxes on pallet: 32	Pallet gross weight (kg): 292,2	Height of pallet (m): 2,3
----------------	-----------------	---------------------------	---------------------------------	---------------------------

## DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:

BEST BEFORE CONSUMPTION: 12 months

CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.

REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

## MANIPULATION OF THE PRODUCT:

DEFROST: 10 - 15 minutes at ambient temperature

COOKING\*\*: 12 - 15 minutes at 190 ° C

\* All these data is approximated and depend on external factors, as type of oven used and quantity of product cooked in the oven.

\*\* Pre-heating of the oven recommended.