

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: 1

Fecha revisión: 13/07/2015

TIPO DE PRODUCTO: REDONDO HAMBURGUESA 95 G

Código: 91108/702051

Código EAN: 8410532089855

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, azúcar, grasa vegetal de palma, GLUTEN de TRIGO, suero de LECHE, emulgentes: E-471 y E-491; aroma, agente de tratamiento de la harina: E-300 y enzimas (TRIGO).**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	90	95	100
Largo (cm)	11	12	13
Perímetro (cm)	30	31	32

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	1146 / 270,28	57,30
Hidratos de carbono (g)	53,58	20,61
Ácidos grasos totales (g)	2,16	3,09
Ácidos grasos saturados (g)	0,96	4,80
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,48	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0,72	-
Ácidos grasos trans (g)	-	-
Azúcares (g)	4,42	4,91
Proteínas (g)	9,13	18,26
Fibra alimentaria (g)	-	-
Sal (g)	1,79	29,83

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ 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 checked="" type="checkbox"/>	Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Glúten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	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"/>

Contiene Trazas

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA:	Medidas caja: 590 x 385 x 275 mm	Unidades caja: 54	Peso bruto caja (kg): 5,810
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): 5,130

PALETIZADO:

PALET:	Euro 800 x 1200 mm								
ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET									
Cajas / Piso:	4	Nº Pisos:	7	Total cajas palet:	28	Peso bruto palet (Kg):	187,68	Altura palet (m):	2,135

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 6 meses
CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO
Una vez cocido, consumir antes de 24 horas.

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO *:

DESCONGELACIÓN: 15 minutos a temperatura ambiente
COCCIÓN**: no precisa

* 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: 1

Data de revisão: 13/07/2015

TIPO DE PRODUTO: REDONDO HAMBURGUESA 95 G

Código: 91108/702051

Código EAN: 8410532089855

INGREDIENTES: Farinha de TRIGO, água, sal, levedura, açúcar, gordura vegetal de palma, GLÚTEN de TRIGO, soro de LEITE, emulsionantes: E-471 e E-491; aroma, agente de tratamento da farinha: E-300 e enzimas (TRIGO).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidade de produto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	90	95	100
Comprimento (cm)	11	12	13
Perímetro (cm)	30	31	32

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONAIS (porção 100 g de produto cozido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ) ##### /	270,28	57,30
Carboidratos (g)	53,58	17,86
Proteínas (g)	2,16	2,88
Gorduras totais (g)	0,96	1,75
Gorduras saturadas (g)	0,48	2,18
Gorduras poliinsaturadas (g)	0,72	-
Gorduras trans (g)	-	-
Açúcares (g)	4,42	-
Proteínas (g)	9,13	12,17
Fibra alimentar (g)	-	#iVALOR!
Sódio (mg)	1790,00	74,58

VALORES MICROBIOLÓGICOS (produto congelado)	
Enterobactérias	< 1 x 10 ³ 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.

ALÉRGENOS:

Leite e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo e derivados	<input type="checkbox"/>	Amendoins e derivados	<input type="checkbox"/>	Gergelim e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Glúten e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos secos e derivados	<input type="checkbox"/>	Peixe e derivados	<input type="checkbox"/>
Dióxido de enxofre e sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados	<input type="checkbox"/>	Aipo e derivados	<input type="checkbox"/>	Mostarda y derivados	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/> Contendo		<input checked="" type="checkbox"/> Traços	Tremoços e derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos e derivados	<input type="checkbox"/>

EMBALAJEM E ACONDICIONAMENTO:

CAIXA:	Medidas caixa: 590 x 385 x 275 mm	Unidades caixa*: 54	Peso bruto caixa (kg): 5,810
ETIQUETA (legenda):	Posição: frente da caixa	* Valor aproximado	
	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:	7	Total caixas palete:	28	Peso bruto palete (kg):	187,68	Altura palete (m):	2,135
-------------------	---	--------------	---	----------------------	----	-------------------------	--------	--------------------	-------

DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO:

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE: 6 meses

CONSERVAÇÃO: a temperatura de - 18 °C

OBSERVAÇÕES: NÃO CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO

Depois de cozido, consumir em 24 horas.

MANIPULAÇÃO DO PRODUTO *:

DESCONGELAÇÃO: 15 minutos à temperatura ambiente!

* 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: 1

Review Date: 13/07/2015

TYPE OF PRODUCT: HAMBURGER BUN 95 G

Code: 91108/702051

EAN Code: 8410532089855

INGREDIENTS: WHEAT flour, water, salt, yeast, sugar, vegetable palm fat, WHEAT GLUTEN, WHEY, emulsifiers: E-471 and E-491; flavour, flour treatment agent: E-300 and enzymes (WHEAT).

PHYSICAL CHARACTERISTICS (per unit of frozen product):

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	90	95	100
Length (cm)	11	12	13
Perimeter (cm)	30	31	32

ANALYTICAL VALUES:

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	1145,99 / 270,28	57,30
Carbohydrates (g)	53,58	20,61
Total fatty acids (g)	2,16	3,09
Saturated fatty acids (g)	0,96	4,80
Monounsaturated fatty acids (g)	0,48	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	0,72	-
Trans fatty acids (g)	-	-
Sugars (g)	4,42	4,91
Proteins (g)	9,13	18,26
Alimentary fiber (g)	-	-
Salt (g)	1,79	29,83

MICROBIOLOGICAL VALUES (frozen product):	
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ³ 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.

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"/>
				Lupins and derivatives	<input type="checkbox"/>	Molluscs and derivatives	<input type="checkbox"/>

Contains Traces

PACKAGING:

BOX:	Box dimensions: 590 x 385 x 275 mm	Units per box*: 54	Box gross weight (Kg): 5,810
LABEL:	In front of the box	* Approximate value	
	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: 7	Total boxes on pallet: 28	Pallet gross weight (kg): 187,68	Height of pallet (m): 2,135
----------------	-----------------	---------------------------	----------------------------------	-----------------------------

DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:

BEST BEFORE CONSUMPTION: 6 months

CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.

REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

Once cooked, consume within 24 hours.

MANIPULATION OF THE PRODUCT:

DEFROST: 15 minutes at ambient temperature

* 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.