

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: 0

Fecha revisión: 14/03/2016

TIPO DE PRODUCTO: **BOCADILLO ANCHO 170 G**

Código: 91119/702018

Código EAN: 8410538464106

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, harina de CENTENO, emulgentes: E-472e y lecitina de SOJA; agente de tratamiento de la harina: E-300.
*Puede contener trazas de GRANOS DE SÉSAMO y LECHE.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Por unidad de producto congelado:

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	160	170	180
Longitud (cm)	25	27	29
Perímetro (cm)	19,5	20,5	21,5

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)	%VD(*)	
Valor energético (kcal/kJ)	269,00 / 1140,00	13,45
Hidratos de carbono (g)	53,80	20,69
Ácidos grasos totales (g)	1,84	2,63
Ácidos grasos saturados (g)	0,20	1,00
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,90	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0,70	-
Ácidos grasos trans (g)	<0,1	-
Azúcares (g)	2,60	2,89
Proteínas (g)	7,85	15,70
Fibra alimentaria (g)	3,00	-
Sal (g)	1,09	18,17

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.

ALÉRGICOS:

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: 593 x 393 x 260 mm	Unidades caja: 40	Peso bruto caja (Kg): 7,582
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): 6,800

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):	267.624
				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: 15 minutos a temperatura ambiente
COCCIÓN**: 14 - 16 minutos a 180°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

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: 0

Data de revisão: 14/03/2016

TIPO DE PRODUTO: **BOCADILLO ANCHO 170 G**

Código: 91119/702018

Código EAN: 8410538464106

INGREDIENTES: Farinha de TRIGO, água, levedura, sal, farinha de CENTEIO, emulsionantes: E-472e e lecitina de SOJA; agente de tratamento da farinha: E-300.
*Pode conter vestígios de GERGELIM e LEITE.**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:****Por unidade de produto congelado:**

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	160	170	180
Comprimento (cm)	25	27	29
Largura (cm)	19,5	20,5	21,5

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONAIS (porção 100 g de produto cozido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	269,00 / 1140,00	13,45
Carboidratos (g)	53,80	17,93
Gorduras totais (g)	1,84	3,35
Gorduras saturadas (g)	0,20	0,91
Gorduras monoinsaturadas (g)	0,90	-
Gorduras poliinsaturadas (g)	0,70	-
Gorduras trans (g)	<0,1	-
Açúcares (g)	2,60	-
Proteínas (g)	7,85	10,47
Fibra alimentar (g)	3,00	12,00
Sódio (mg)	0,44	18,17

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 referência 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	<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 anfofre e sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados	<input type="checkbox"/>	Aipo y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostarda y derivados	<input type="checkbox"/>
				Tremoços e derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos e derivados	<input type="checkbox"/>

Contendo Traços

EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO:

CAIXA:	Medidas caixa: 593 x 393 x 260 mm	Unidades caixa: 40	Peso bruto caixa (kg): 7,582
ETIQUETA (legenda):	Posição: frente da caixa		Peso líquido caixa (kg): 6,800
	Consumir de preferência antes de: DD/MM/AA		
	Acondicionamento: corresponde ao dia e hora de acondicionamento		
	Lote: corresponde ao número de ordem de fábrica		

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):	267,624	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: 15 minutos à temperatura ambiente

COZEDURA**: 14 - 16 minutos a 180°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

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: 0

Review Date: 14/03/2016

TYPE OF PRODUCT: BOCADILLO ANCHO 170 G

Code: 91119/702018

EAN Code: 8410538464106

INGREDIENTS: WHEAT flour, water, yeast, salt, RYE flour, emulsifiers: E-472e and SOY lecithin; flour treatment agent: E-300. *May contain traces of SESAME and MILK.**PHYSICAL CHARACTERISTICS:****Per unit of frozen product:**

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	160	170	180
Length (cm)	25	27	29
Width (cm)	19,5	20,5	21,5

ANALYTICAL VALUES:

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	269,00 / 1140,00	13,45
Carbohydrates (g)	53,80	20,69
Total fatty acids (g)	1,84	2,63
Saturated fatty acids (g)	0,20	1,00
Monounsaturated fatty acids (g)	0,90	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	0,70	-
Trans fatty acids (g)	<0,1	-
Sugars (g)	2,60	2,89
Proteins (g)	7,85	15,70
Alimentary fiber (g)	3,00	-
Salt (g)	1,09	18,17

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.

Uncertainty information of the tests available to the client.

ALLERGENS:

Milk and derivatives	<input type="checkbox"/> T	Egg and derivatives	<input type="checkbox"/>	Peanuts and derivatives	<input type="checkbox"/>	Sesame and derivatives	<input type="checkbox"/> T
Gluten and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/> X	Soy and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/> X	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"/> X Contains		<input type="checkbox"/> T 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: 40	Box gross weight (Kg): 7,582
LABEL:	In front of the box		Box net weight (Kg): 6,800
	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):	267,624
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: 15 minutes at ambient temperature

COOKING**: 14 - 16 minutes at 180°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.