

# 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: PAN REDONDO PAYES CORTADO 800 (12-15 REB)****Código:** 95233/702051**Código EAN:** 8410532088650**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, agua, sal, levadura y mejorante panario (harina de TRIGO, emulgentes: E-472e, E-471 y lecitina de SOJA; agente de tratamiento de la harina: E-300 y enzimas).**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	760	800	840

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	267,61 / 1124,23	13,38
Hidratos de carbono (g)	53,21	20,47
Ácidos grasos totales (g)	1,59	2,27
Ácidos grasos saturados (g)	0,78	-
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos trans (g)	-	-
Azúcares (g)	3,41	-
Proteínas (g)	8,19	16,38
Fibra alimentaria (g)	3,85	-
Sal (g)	1,38	-

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"/>	Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
Gluten 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"/>
				Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

Contiene     Trazas

**EMBALAJE Y ENVASADO:**CAJA:  Medidas caja: 590 x 395 x 260 mm     Unidades caja: 8     Peso bruto caja (kg): 7,100ETIQUETA (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**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):	253	Altura palet (m):	2,25
---------------	---	-----------	---	--------------------	----	------------------------	-----	-------------------	------

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO:**

DESCONGELACIÓN: TOTAL a temperatura ambiente

VIDA ÚTIL PRODUCTO: Una vez descongelado (y sin abrir la bolsa) el producto presenta 2 días de vida útil.

Una vez abierta la bolsa, el producto debe consumirse lo más rápido posible .

# 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****Data de revisão: 13/07/2015****TIPO DE PRODUTO: PAN REDONDO PAYES CORTADO 800 (12-15 REB)**

Código: 95233/702051

Código EAN: 8410532088650

**INGREDIENTES:** Farinha de TRIGO, água, sal, levedura, melhorante panario (farinha de TRIGO, emulgentes: E-472e, E-471 e lecitina de SOJA; agente de tratamento da farinha: E-300 e enzimas).**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidade de produto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	760	800	840

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONAIS (porção 100 g de produto cozido)	%VD(*)	
Valor energético (kcal/kJ)	267,61 / 1124,23	13,38
Carboidratos (g)	53,21	17,74
Proteínas (g)	1,59	2,12
Gorduras totais (g)	0,78	1,42
Gorduras saturadas (g)	-	# VALOR!
Gorduras poliinsaturadas (g)	-	-
Gorduras trans (g)	-	-
Açúcares (g)	3,41	-
Proteínas (g)	8,19	10,92
Fibra alimentar (g)	3,85	15,40
Sódio (mg)	1,38	0,06

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

**ALÉRGENOS:**

Leite e derivados	<input type="checkbox"/>	Ovo e derivados	<input type="checkbox"/>	Amendoins e derivados	<input type="checkbox"/>	Gergelim e derivados	<input 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 anóxre 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**EMBALAJEM E ACONDICIONAMENTO:**

CAIXA:	Medidas caixa: 590 x 395 x 260 mm	Unidades caixa: 8	Peso bruto caixa (kg): 7,100
ETIQUETA (legenda):	Posição: frente da caixa 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):	253	Altura palete (m):	2,25
-------------------	---	--------------	---	----------------------	----	-------------------------	-----	--------------------	------

**DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO:**

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE: 9 meses

CONSERVAÇÃO: a temperatura de - 18 °C

OBSERVAÇÕES: NÃO CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO

**MANIPULAÇÃO DO PRODUTO \*:**

DESCONGELAÇÃO: total 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.

**TYPE OF PRODUCT: SLICED PAYÉS BREAD 800 G**

Code: 95233/702051

EAN Code: 8410532088650

**INGREDIENTS:** WHEAT flour, water, salt, yeast and improver (WHEAT flour, emulsifiers: E-472e, E-471 and SOY lecithin; flour treatment agent: E-300 and enzymes).**PHYSICAL CHARACTERISTICS (per unit of frozen product):**

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	760	800	840

**ANALYTICAL VALUES:**

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	267,61 / 1124,23	13,38
Carbohydrates (g)	53,21	20,47
Total fatty acids (g)	1,59	2,27
Saturated fatty acids (g)	0,78	-
Monounsaturated fatty acids (g)	-	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	-	-
Trans fatty acids (g)	-	-
Sugars (g)	3,41	-
Proteins (g)	8,19	16,38
Alimentary fiber (g)	3,85	-
Salt (g)	1,38	-

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.

**ALLERGENS:**

Milk and derivatives	<input type="checkbox"/>	Egg and derivatives	<input type="checkbox"/>	Peanuts and derivatives	<input type="checkbox"/>	Sesame and derivatives	<input 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 395 x 260 mm	Units per box: 8	Box gross weight (Kg): 7,100
LABEL:	In front of the box 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): 253	Height of pallet (m): 2,25
----------------	-----------------	---------------------------	-------------------------------	----------------------------

**DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:**

BEST BEFORE CONSUMPTION: 9 months

CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.

REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

**MANIPULATION OF THE PRODUCT:**

DEFROST: total 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.