

TIPO DE PRODUCTO: PALMERA MINI 12

Código: 17100/702051

Código EAN: 8410532089138

**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, margarina (23%)(grasa vegetal de palma, aceites vegetales de girasol, SOJA y palma; agua, emulgente: E-471, acidulante: E-330, aromas, sal y colorante: E-160ai), azúcar, agua, sal y gluten de TRIGO. \*Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, GRANOS DE SESAMO y LECHE.

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

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	-	11,5	-
Longitud (cm)	5	5,5	6
Ancho (cm)	1,1	1,2	1,3
Alto (cm)	1,7	2	2,3

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	544,17 / 1904,60	27,21
Hidratos de carbono (g)	54,64	21,02
Ácidos grasos totales (g)	22,59	32,27
Ácidos grasos saturados (g)	3,88	19,40
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos trans (g)	-	-
Azúcares (g)	23,45	26,06
Proteínas (g)	6,04	12,08
Fibra alimentaria (g)	-	-
Sal (g)	1,10	18,33

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 checked="" type="checkbox"/> T	Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> T	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> T
Gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> T	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: 395 x 295 x 167 mm	Unidades caja: 652	Peso bruto caja (kg): 8,000
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): 7,500

**PALETIZADO:**

PALET:	Euro 800 x 1200 mm			
ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET				
Cajas / Piso: 8	Nº Pisos: 11	Total cajas palet: 88	Peso bruto palet (Kg): 729	Altura palet (m): 2,12

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 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: 30 minutos a temperatura ambiente  
COCCIÓN\*\*: 14 - 16 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.

Rev. n°: 2

Review Date: 29/07/2016

TYPE OF PRODUCT: PALMERA MINI 12

Code: 17100/702051

EAN Code: 8410532089138

**INGREDIENTS:** WHEAT flour, margarine (23%)(vegetable fats of palm, vegetable oils of sunflower, SOY and palm; water, emulsifier: E-471 (mono-and diglycerides of fatty acids), acid: E-330 (citric acid), flavours, salt, and colour:  $\beta$ -Carotene); sugar, water, salt and WHEAT gluten. \*May contain traces of NUTS, EGG, SESAME and MILK.

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

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	-	11,5	-
Length (cm)	5	5,5	6
Width (cm)	1,1	1,2	1,3
Height (cm)	1,7	2	2,3

**ANALYTICAL VALUES:**

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	544,17 / 1904,60	27,21
Carbohydrates (g)	54,64	21,02
Total fatty acids (g)	22,59	32,27
Saturated fatty acids (g)	3,88	19,40
Monounsaturated fatty acids (g)	-	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	-	-
Trans fatty acids (g)	-	-
Sugars (g)	23,45	26,06
Proteins (g)	6,04	12,08
Alimentary fiber (g)	-	-
Salt (g)	1,10	18,33

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 type="checkbox"/> T	Egg and derivatives	<input type="checkbox"/> T	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"/> T	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     T Traces

**PACKAGING:**

BOX:	Box dimensions: 395 x 295 x 167 mm	Units per box: 652	Box gross weight (Kg): 8,000
LABEL:	In front of the box		Box net weight (Kg): 7,500
	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: 8	Nr of floors: 11	Total boxes on pallet: 88	Pallet gross weight (kg): 729	Height of pallet (m): 2,12
----------------	------------------	---------------------------	-------------------------------	----------------------------

**DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:**

BEST BEFORE CONSUMPTION: 12 months

CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.

REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

Once cooked, consume within 24 hours.

**MANIPULATION OF THE PRODUCT:**

DEFROST: 30 minutes at ambient temperature

COOKING\*\*: 14 - 16 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.