

# 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: 28/07/2015

**TIPO DE PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 750 G (18 REBANADAS)**

Código: 77191702051

Código EAN: 8410532090431

**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, levadura, aceite de girasol, azúcar, sal, vinagre, harina de malta tostada, emulgentes: E-472e, E-471 y E-481; dextrosa, harina de SOJA, conservadores: E-282 y E-200; corrector de acidez: E-341i, agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; y enzimas.**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo	<b>Rebanadas:</b>	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	750	785	820	Largo (cm)	11	12	13
Largo (cm)	23,5	24,5	25,5	Ancho (cm)	11	12	13
Ancho (cm)	11	12	13	Espesor (cm)	-	1,4	-
Alto (cm)	11	12	13				

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	246,00 / 1040,00	12,30
Hidratos de carbono (g)	42,80	16,46
Ácidos grasos totales (g)	3,00	4,29
Ácidos grasos saturados (g)	0,70	3,50
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos trans (g)	-	-
Azúcares (g)	3,50	3,89
Proteínas (g)	10,01	20,02
Fibra alimentaria (g)	3,90	-
Sal (g)	1,60	26,67

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 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: 500 x 275 x 260 mm	Unidades caja: 8	Peso bruto caja (kg): 6,570
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): 6,000

**PALETIZADO:**

PALET:	Euro 800 x 1200 mm								
ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET									
Cajas / Piso:	6	Nº Pisos:	7	Total cajas palet:	42	Peso bruto palet (Kg):	300,94	Altura palet (m):	2,03

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 6 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO \*:**

DESCONGELACIÓN: 8 - 12 horas a temperatura ambiente

Una vez descongelado, consumir antes de 12 días.

# 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: 28/07/2015

TIPO DE PRODUTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 750 G (18 REBANADAS)

Código: 77191/702051

Código EAN: 8410532090431

**INGREDIENTES:** Farinha de TRIGO, água, farelo de TRIGO, fermento, óleo de girassol, açúcar, sal, vinagre, farinha de malte torrado, emulsionantes: E-472e, E-471 e E-481; dextrose, farinha de SOJA, conservadores: E-282 e E-200; regulador de acidez: E-341i, agentes de tratamento da farinha: E-300 e E-920; e enzimas.

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

	Mínimo	Medio	Máximo	<b>Rebanadas:</b>	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	750	785	820	Comprimento (cm)	11	12	13
Comprimento (cm)	23,5	24,5	25,5	Largura (cm)	11	12	13
Largura (cm)	11	12	13	Espesor (cm)	-	1,4	-
Altura (cm)	11	12	13				

### VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONAIS (porção 100 g de produto cozido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	246,00 / 1040,00	12,30
Carboidratos (g)	42,80	14,27
Gorduras totais (g)	3,00	4,00
Gorduras saturadas (g)	0,70	1,27
Gorduras monoinsaturadas (g)	-	-
Gorduras poliinsaturadas (g)	-	-
Gorduras trans (g)	-	-
Açúcares (g)	3,50	-
Proteínas (g)	10,01	13,35
Fibra alimentar (g)	3,90	15,60
Sódio (mg)	0,64	26,67

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.

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

### ALÉRGENOS:

Leite e derivados	<input 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 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

### EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO:

CAIXA:	Medidas caixa: 500 x 275 x 260 mm	Unidades caixa: 8	Peso bruto caixa (kg): 6,570
ETIQUETA (legenda):	Posição: frente da caixa		Peso neto caixa (kg): 6,000
	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:	6	N.º andares:	7	Total caixas palete:	42	Peso bruto palete (kg):	300,94	Altura palete (m):	2,03
-------------------	---	--------------	---	----------------------	----	-------------------------	--------	--------------------	------

### DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO:

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE: 6 meses

CONSERVAÇÃO: a temperatura de - 18 °C

OBSERVAÇÕES: NÃO CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO

### MANIPULAÇÃO DO PRODUTO \*:

DESCONGELAÇÃO: 8 - 12 horas a temperatura ambiente

Depois de descongelado, consumir em até 12 dias.



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: 28/07/2015

**TYPE OF PRODUCT:** PAN DE MOLDE INTEGRAL 750 G (18 REBANADAS)

Code: 77191702051

EAN Code: 8410532090431

**INGREDIENTS:** WHEAT flour, water, WHEAT bran, yeast, sunflower oil, sugar, salt, vinegar, toasted malt flour, emulsifiers: E-472e, E-471 and E-481; dextrose, SOY flour, preservatives: E-282 and E-200; acidity regulator: E-341i, flour treatment agents: E-300 and E-920; and enzymes.

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

	Minimum	Average	Maximum	<b>Slices:</b>	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	750	785	820	Lenth (cm)	11	12	13
Lenth (cm)	23,5	24,5	25,5	Width (cm)	11	12	13
Width (cm)	11	12	13	High (cm)	-	1,4	-
High (cm)	11	12	13				

**ANALYTICAL VALUES:**

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	246,00 / 1040,00	12,30
Carbohydrates (g)	42,80	16,46
Total fatty acids (g)	3,00	4,29
Saturated fatty acids (g)	0,70	3,50
Monounsaturated fatty acids (g)	-	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	-	-
Trans fatty acids (g)	-	-
Sugars (g)	3,50	3,89
Proteins (g)	10,01	20,02
Alimentary fiber (g)	3,90	-
Salt (g)	1,60	26,67

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"/>	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: 500 x 275 x 260 mm	Units per box: 8	Box gross weight (Kg): 6,570
LABEL:	In front of the box		Box net weight (Kg): 6,000
	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:	6	Nr of floors:	7	Total boxes on pallet:	42	Pallet gross weight (kg):	300,94	Height of pallet (m):	2,03
--------------	---	---------------	---	------------------------	----	---------------------------	--------	-----------------------	------

**DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:**

BEST BEFORE CONSUMPTION: 6 months

CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.

REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

**MANIPULATION OF THE PRODUCT:**

DEFROST: 8 - 10 hours at ambient temperature

Once thawed, consume within 12 days.