

TIPO DE PRODUCTO: NAPOLITANA JAMON Y QUESO 130 G

Código: 11172/702009

Código EAN: 8410532049934

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, fiambre de cerdo (22,19%)(agua, paleta de cerdo, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de cerdo, especias naturales, estabilizadores: E-451, E-450, E-407 y E-410; dextrosa, suero de LECHE, antioxidantes: E-301, E-331 y E-316; conservante: E-250, aroma, potenciador del sabor: E-621 y colorante natural: E-120); margarina (19,53%)(aceites y grasas vegetales de palma, SOJA y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservante: E-202, aromas, colorante: carotenos y jarabe de glucosa-fructosa); agua, preparado LÁCTEO (12,12%)(QUESO, sólidos LÁCTEOS, grasa vegetal de palma, estabilizadores: E-1422 y E-1420; sales fundentes: E-452, E-450, E-431 y E-339; sal, aroma, corrector de acidez: E-330, conservante: E-202 y estabilizador: E-415); azúcar, levadura, sal, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizador: E-451 y antiaglomerante: E-551); GLUTEN de trigo, emulgentes: E-472e y E-471; agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; estabilizador: E-481, dextrosa, grasa de palma, harina de CEBADA malteada, HUEVO en polvo y enzimas (contiene GLUTEN).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	125,5	132,5	139,5
Longitud (cm)	13	13,5	14
Ancho (cm)	5,5	6	6,5

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)	%VD(*)	
Valor energético (kcal/kJ)	383,00 / 1598,00	19,15
Hidratos de carbono (g)	33,40	12,85
Ácidos grasos totales (g)	23,50	33,57
Ácidos grasos saturados (g)	11,90	59,50
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	8,60	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	2,80	-
Ácidos grasos trans (g)	0,20	-
Azúcares (g)	5,60	6,22
Proteínas (g)	8,09	16,18
Fibra alimentaria (g)	2,90	-
Sal (g)	1,45	24,17

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.

ALÉRGICOS:

Leche y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Huevo y derivados	<input checked="" 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: 395 x 295 x 140 mm	Unidades caja: 72	Peso bruto caja (kg): 9,710
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja		Peso neto caja (kg): 9,360
	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:	8	Nº Pisos:	11	Total cajas palet:	88	Peso bruto palet (Kg):	879,48	Altura palet (m):	1,79

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 6 meses
CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO *:

FERMENTACIÓN: 28°C / 70% humedad relativa / 105 - 120 minutos
COCCIÓN**: 17 - 20 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.

TIPO DE PRODUTO: NAPOLITANA JAMON Y QUESO 130 G

Código: 11172/702009

Código EAN: 8410532049934

INGREDIENTES: Farinha de TRIGO, fiambre de porco (22,19%)(água, paleta de porco, fécula de batata, sal, proteína de SOJA, proteína de porco, especiarias naturais, estabilizadores: E-451, E-450, E-407 e E-410; dextrose, soro de LEITE, antioxidantes: E-301, E-331 e E-316; conservante: E-250, aroma, intensificador de sabor: E-621 e corante natural: E-120); margarina (19,53%)(óleos e gorduras vegetais de palma, SOJA e girassol; água, emulsionante: E-471, acidificante: ácido cítrico, conservante: E-202, aromas, corante: carotenos e xarope de glucose-frutose); água, preparado LÁCTEO (12,12%)(QUEIJO, sólidos LÁCTEOS, gordura vegetal de palma, estabilizadores: E-1422 e E-1420; sais de fusão: E-452, E-450, E-431 e E-339; sal, aroma, regulador de acidez: E-330, conservante: E-202 e estabilizador: E-415); açúcar, sal, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, gordura vegetal de coco, estabilizador: E-451 e antiaglomerante: E-551); GLÚTEN de trigo, emulsionantes: E-472e e E-471; agentes de tratamento da farinha: E-300 e E-920; estabilizador: E-481, dextrose, gordura de palma, farinha de CEVADA maltada, OVO em pó e enzimas (contém GLÚTEN).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidade de produto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	125,5	132,5	139,5
Longitud (cm)	13	13,5	14
Ancho (cm)	5,5	6	6,5

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONAIS (porção 100 g de produto cozido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	383,00 / 1598,00	19,15
Carboidratos (g)	33,40	11,13
Gorduras totais (g)	23,50	42,73
Gorduras saturadas (g)	11,90	54,09
Gorduras monoinsaturadas (g)	8,60	-
Gorduras poliinsaturadas (g)	2,80	-
Gorduras trans (g)	0,20	-
Açúcares (g)	5,60	-
Proteínas (g)	8,09	10,79
Fibra alimentar (g)	2,90	11,60
Sódio (mg)	0,58	24,17

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 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 checked="" 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 anóxofre 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: 395 x 295 x 140 mm	Unidades caixa: 72	Peso bruto caixa (kg): 9,710
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:	8	N.º andares:	11	Total caixas palete:	88	Peso bruto palete (kg):	879,48	Altura palete (m):	1,79
-------------------	---	--------------	----	----------------------	----	-------------------------	--------	--------------------	------

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 *:

FERMENTAÇÃO: 28°C / 70% umidade relativa / 105 - 120 minutos

COZEDURA**: 17 - 20 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.

TYPE OF PRODUCT:

Code: 11172/702009

EAN Code: 8410532049934

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

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	5,5	6	6,5

ANALYTICAL VALUES:

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	383,00 / 1598,00	19,15
Carbohydrates (g)	33,40	12,85
Total fatty acids (g)	23,50	33,57
Saturated fatty acids (g)	11,90	59,50
Monounsaturated fatty acids (g)	8,60	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	2,80	-
Trans fatty acids (g)	0,20	-
Sugars (g)	5,60	6,22
Proteins (g)	8,09	16,18
Alimentary fiber (g)	2,90	-
Salt (g)	1,45	24,17

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.

ALLERGENS:

Milk and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Egg and derivatives	<input checked="" 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: 395 x 295 x 140 mm	Units per box: 72	Box gross weight (Kg): 9,710
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:	8	Nr of floors:	11	Total boxes on pallet:	88	Pallet gross weight (kg):	879,48	Height of pallet (m):	1,79
--------------	---	---------------	----	------------------------	----	---------------------------	--------	-----------------------	------

DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:

BEST BEFORE CONSUMPTION: months

CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.

REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

MANIPULATION OF THE PRODUCT:

DEFROST: minutes at ambient temperature!

COOKING**: minutes at ° 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.