

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: 19/12/2014

TIPO DE PRODUCTO: PALMERA XL 220 G

Código: 17900/702009

Código EAN: 8410532091230

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, margarina (24,9%)(aceites y grasas vegetales de palma, soja y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos); azúcar, agua, sal, azúcar glass (azúcar molido y almidón de maíz); agente de tratamiento de la harina: E-920. *Puede contener trazas de SOJA, LECHE, PESCADO, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, GRANOS DE SÉSAMO y SULFITOS.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	210	220	230
Largo (cm)	15,5	16,5	17,5
Ancho (cm)	2,8	3	3,2

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	511,00 / 2135,00	25,55
Hidratos de carbono (g)	53,60	20,62
Ácidos grasos totales (g)	30,00	42,86
Ácidos grasos saturados (g)	15,00	75,00
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	11,10	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	3,80	-
Ácidos grasos trans (g)	0,20	-
Azúcares (g)	23,90	26,56
Proteínas (g)	6,13	12,26
Fibra alimentaria (g)	1,30	-
Sal (g)	1,40	23,33

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.

ALÉRGENOS:

Leche y derivados	<input type="checkbox"/> T	Huevo y derivados	<input type="checkbox"/> T	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/> T
Glúten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Soja y derivados	<input type="checkbox"/> T	Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/> T	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/> T
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/> T	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"/>

X Contiene T Trazas

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA:	Medidas caja: 395 x 295 x 140 mm	Unidades caja: 48	Peso bruto caja (kg): 10,90
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): 10,56

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):	984,2	Altura palet (m):	1,79

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 10 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: 25 - 30 minutos a temperatura ambiente
COCCIÓN**: 36 - 38 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: 1

Data de revisão: 19/12/2014

TIPO DE PRODUTO: PALMERA XL 220 G

Código: 17900/702009

Código EAN: 8410532091230

INGREDIENTES: Farinha de TRIGO, margarina (24,9%)(óleos e gorduras vegetais de palma, soja e girassol; água, emulsionante: E-471, acidificante: ácido cítrico, conservante: E-202, aromas, corantes: carotenos); açúcar, água, sal, açúcar vidro (açúcar moído e amido de milho); agente de tratamento da farinha: E-920. *Pode conter traços de SOJA, LEITE, PEIXE, OVO, FRUTOS SECOS, GERGELIM E SULFITOS.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidade de produto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	210	220	230
Comprimento (cm)	15,5	16,5	17,5
Largura (cm)	2,8	3	3,2

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONAIS (porção 100 g de produto cozido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	511,00 / 2135,00	25,55
Carboidratos (g)	53,60	17,87
Gorduras totais (g)	30,00	40,00
Gorduras saturadas (g)	15,00	27,27
Gorduras monoinsaturadas (g)	11,10	50,45
Gorduras poliinsaturadas (g)	3,80	-
Gorduras trans (g)	0,20	-
Açúcares (g)	23,90	-
Proteínas (g)	6,13	8,17
Fibra alimentar (g)	1,30	5,20
Sódio (mg)	0,56	23,33

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 checked="" type="checkbox"/>
Glúten e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixe e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Dióxido de anóxre e sulfitos	<input checked="" 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: 48	Peso bruto caixa (kg): 10,900
ETIQUETA (legenda):	Posição: frente da caixa		Peso neto caixa (kg): 10,560
	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):	984,2	Altura palete (m):	1,79
-------------------	---	--------------	----	----------------------	----	-------------------------	-------	--------------------	------

DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO:

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE: 10 meses

CONSERVAÇÃO: a temperatura de - 18 °C

OBSERVAÇÕES: NÃO CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO

Depois de cozido, consumir em 24 horas.

MANIPULAÇÃO DO PRODUTO *:

DESCONGELAÇÃO: 25 - 30 minutos à temperatura ambiente

COZEDURA**: 36 - 38 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 ALGUAVIVA (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: 19/12/2014

TYPE OF PRODUCT: PALMERA XL 220 G

Code: 17900/702009

EAN Code: 8410532091230

INGREDIENTS: WHEAT flour, margarine (24,9%)(oils and fats of palm, soy and sunflower; water, emulsifier: E-471, acid: citric acid, preservative: E-202, flavorings, colour: carotene); sugar, water, salt, powdered sugar (caster sugar and cornstarch); flour treatment agent: E-920. *It may contain traces of SOY, MILK, FISH, EGG, NUTS, SESAME and SULPHITES.

PHYSICAL CHARACTERISTICS (per unit of frozen product):

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	210	220	230
Length (cm)	15,5	16,5	17,5
Width (cm)	2,8	3	3,2

ANALYTICAL VALUES:

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	511,00 / 2135,00	25,55
Carbohydrates (g)	53,60	20,62
Total fatty acids (g)	30,00	42,86
Saturated fatty acids (g)	15,00	75,00
Monounsaturated fatty acids (g)	11,10	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	3,80	-
Trans fatty acids (g)	0,20	-
Sugars (g)	23,90	26,56
Proteins (g)	6,13	12,26
Alimentary fiber (g)	1,30	-
Salt (g)	1,40	23,33

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"/> 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 type="checkbox"/> T	Nuts and derivatives	<input type="checkbox"/> T	Fish and derivatives	<input type="checkbox"/> T
Sulfur dioxide and sulphites	<input type="checkbox"/> T	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"/>

X Contains T Traces

PACKAGING:

BOX:	Box dimensions: 395 x 295 x 140 mm	Units per box: 48	Box gross weight (Kg): 10,900
LABEL:	In front of the box		Box net weight (Kg): 10,560
	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):	984,2
Height of pallet (m):	1,79		

DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:

BEST BEFORE CONSUMPTION: 10 months

CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.

REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

Once cooked, consume within 24 hours.

MANIPULATION OF THE PRODUCT:

DEFROST: 25 - 30 minutes at ambient temperature

COOKING**: 36 - 38 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.