

FICHA LOGÍSTICA

1.Producto

SNATTS Palitos de pan con olivas y sésamo VENDING

2.EAN13

8413164010457

3.DUN14

18413164010454

4.Fabricante

Grefusa S.L

Avda. de la Llibertat d'Ensenyança, 20
 46600 Alzira - Valencia (España)

Tel. +34962459022

5.Información logística

Peso Neto (g)	32
Tara envase (g)	2
Peso Bruto (g)	34

Medidas de la bolsa

Alto (mm)	175
Ancho (mm)	110
Profundidad (mm)	20

Caja

Unidades por caja	32
Peso neto caja (g)	1024
Tara caja (g)	164
Peso bruto caja (g)	1188

Palet europeo (80x120)

Cajas palet	84
Cajas por capa	12
Capas palet	7
Unidades por palet	2688
Peso bruto palet (kg)	119,792
Altura del palet (m)	1,27





FICHA TÉCNICA

1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Palitos de pan con cereales, aceitunas, sésamo y aceite de oliva (3%)

2. Marca

Snatt's

3. Envase

Polipropileno

4. Ingredientes

Cereales (62%) [harina de TRIGO (90%), AVENA, salvado de TRIGO, salvado de AVENA, fibra de AVENA], aceite de girasol (13%), aceite de oliva (3%), SEMILLAS DE SÉSAMO (3%), sal, aceitunas verdes deshidratadas (2%) aceitunas negras deshidratadas (2%), levaduras, semillas de amapola
Puede contener: LECHE, SOJA, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA.

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Fuente de fibra

5. Peso neto (g)

32

6. Información nutricional

	100 g	Por bolsa	IR*
Valor energético	2059 kJ 492 kcal	659 kJ 158 kcal	8%
Grasas	24 g	7,8 g	11%
de las cuales saturadas	2,9 g	0,9 g	5%
Hidratos de carbono	56 g	18 g	
de los cuales azúcares	1,3 g	0,4 g	0%
Fibra alimentaria	6,2 g	2,0 g	
Proteínas	9,3 g	3,0 g	
Sal	3,0 g	0,94 g	16%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal).

7. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

8. Modo de empleo

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

9. Población destino del producto

LAS PERSONAS ALÉRGICAS DEBEN CONSULTAR LA ETIQUETA ANTES DEL CONSUMO

Recuerda: Los niños pequeños pueden atragantarse con los frutos secos y cacahuetes

10. Periodo de caducidad. Principio de vida

Según estudios de envejecimiento de productos terminados:

5 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA en envase cerrado

Ej.: 16.02.10 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

11. Lote:

Ej.: L 47C fa E

L: Identificación del lote; 47: semana de fabricación; C: día de fabricación; fa: máquina de envasado; E: hora de envasado.

12. Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.

13. Parámetros de calidad

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA
FISICOS			
Humedad	%	2	max. 7
Sal	%	-	max.
QUIMICOS			
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Ocratoxina A	µg/kg		3
Zearalenona	µg/kg		50
DON	µg/kg		500
Fumonisinias B1,B2	µg/kg		N/A
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
METALES PESADOS			
Hg	mg/kg		N/A
As	mg/kg		N/A
Pb	mg/kg		N/A
Sn	mg/kg		N/A
MICROBIOLÓGICOS			
Aerobios mesófilos	ufc/g		< 100 000
Mohos y levaduras	ufc/g		< 100
Enterobacterias totales	ufc/g		< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g		< 10
Salmonella	ufc/25g		Ausencia
Listeria	ufc/25g		Ausencia
SENSORIALES			
Aspecto, textura, color, sabor agradable y característico del producto.			
Ausencia de olor / sabor rancio.			
Ausencia de cuerpos extraños			

14. Declaración de alérgenos

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten	X		X	
Leche y derivados		X	X	
Cacahuets		X	X	
Soja		X	X	
Frutos de cáscara: (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de brasil, pistacho y nueces de macadamia)		X	X	
Apio		X		X
Mostaza		X		X
Sesamo	X			X
Pescado		X		X
Huevo		X		X
Crustáceo		X		X
Moluscos		X		X
Altramucos		X		X
Sulfitos		X		X

Tienen establecido un Programa de Control de Alérgenos en la planta

SI	NO
X	

15. Requerimientos de dietas especiales

	Aptitud
Veganos	SI
Lacto-Vegetarianos	SI
Ovo-lacto-Vegetarianos	SI

16. Certificados

RSI	IFS	BRC	ISO 9001
20.43398/V	34152	1241561	ER-0298/2012