

**Galleta de mantequilla pura****Características del producto**

Definición del producto: Galleta de mantequilla pura

Origen del bien: Francia.

Primar Iberica Código	Nombre	Peso Neto (g)	EAN unidad	Ean caja
239140591	Sables de Mantequilla LMP 12x125g	125	3472860051053	23472860051057
239140555	Sables de Mantequilla LMP 24x46,8g	46,8	3472860405559	13472860405556
239140075	Lata Sables Mantequilla LMP 24x250g	250	3472860002451	13472860002458

Ingredientes y alérgenosIngredientes: Harina de **trigo** (Francia), **mantequilla** (22%), azúcar, **huevos** (2,9%), sal, aroma natural de vainilla.Contiene: **gluten, leche y huevos.**Puede contener trazas de **soja, semillas** de **sésamo** y **frutos** de cáscara.**Normas nutricionales**

	Por 100 gramos
Valor energético (kJ)	2103
Valor calórico (kcal)	501
Humedad (g)	0,6
Proteína (g)	6,8
Hidratos de carbono (de los cuales azúcares) (g)	70,0 (19,6)
Grasa total (de las cuales grasa saturada) (g)	21,9 (14,6)
Grasas trans (g)	0,66
Fibras dietéticas (g)	1,5
Sal (g)	0,26
Sodio (mg)	103



Galleta de mantequilla pura

Normas microbiológicas

Actividad acuática (Aw): 0.08

Recuento total de placas (30°C) NF EN ISO 4833	< 10.000 UFC/g
Coliformes presuntivos (30°C) NF V08-050	< 100 UFC/g
Coliformes termotolerantes (44°C) NF V 08-060	< 1 UFC/g
Anaerobios reductores de sulfito 46°C NF V 08-057-1	< 10 UFC/g
Estafilococos (37°C) NF V08-061	< 100 UFC/g
Salmonella MSRV 12/05-464 Validado NF ISO 16140	Ninguno en 25g

Según los criterios definidos por la Federación de Comercio y Distribución (FCD) y el reglamento europeo 2073 /2005.

Organolépticos estándar

Textura: mantequilla y crujiente.
Aspecto: Galleta estriada dorada con el sello "1888".
Olor: Mantequilla
Sabor: Mantequilla y vainilla

Información sobre ionización y GMO

Este producto no está ionizado y no está sujeto al etiquetado de GMO.

Estado de almacenamiento y conservación

Vida útil: 8 meses para envases de cartón y 7 meses para envases de lata, en el envase original y sin abrir.
Garantía de por vida en el momento de la entrega: según el contrato negociado.
Temperatura de almacenamiento: A temperatura ambiente.
Condiciones de almacenamiento: Almacenar lejos de la humedad y el calor.
Después de abrir la bolsa de frescura, mantenga las galletas en una caja sellada y cómalas rápidamente.

Código de empaquetador y número de nomenclatura

- Código de empaquetado: EMB 35267 B
- Número de nomenclatura: 19059045

Instrucciones de reciclaje

Nuestro embalaje puede estar sujeto a instrucciones específicas de clasificación en el siguiente sitio web: www.consignesdetri.fr.

La información contenida en este documento se basa en los datos a nuestra disposición y se cree que es correcta. Sin embargo, no se otorga ni se implica ninguna garantía con respecto a la exactitud de estos datos o los resultados obtenidos al usarlos. Se anima a los usuarios a realizar sus propias comprobaciones para determinar la idoneidad de la información para sus aplicaciones particulares.



Galleta de mantequilla pura

Condiciones de embalaje

Referencia del producto	239140591	239140555	239140075
Unidad de Venta			
Peso bruto (g)	148	57,3	745
Peso neto (g)	125	46,8	500
embalaje	Cartón	Cartón	Lata
Visión del Embalaje			
Dimensión (mm) LxWxH	245x35x70	122x35x70	150x150x115
Embalaje			
Número de UVC	12	24	12
Peso bruto (kg)	1,776	1,375	8,94
Material de embalaje	Cartón	Cartón	Cartón
Dimensión (mm) LxWxH	253x216x144	253x216x144	465x310x247
Especificaciones del Embalaje			
Número de capas	13	13	5
Número de cajas/capa	15	15	6
Número de cajas/palet	195	195	30
Peso bruto (palet incluido) (kg)	361	283	286
Dimensión (cm) LxWxH	120x80x180	120x80x180	120x80x167