



Galletas de mantequilla pura

1- Características del producto

Nombre comercial: Galletas de mantequilla pura.

Origen de las mercancías: Francia.

2- Composición y alérgenos

Ingredientes: Harina de trigo (Francia), mantequilla (UE) (22%), azúcar, huevos (2,9%), sal, aroma natural de vainilla.

Contiene: gluten, leche y huevos.

Puede contener trazas de soja y frutos secos.

| Nº Primar Iberica | Embalaje | Peso neto (g) | Gencod UVC | Gencod Carton |
|-------------------|-------------------------------------|---------------|---------------|----------------|
| 239140595 | Sables de Mantequilla LMP 120x23,4g | 23,4 | 3472860405955 | 13472860405952 |

3- Características 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 (19,8) |
| Grasas (incluidos los ácidos grasos saturados) (g) | 21,9 (14,8) |
| Acides gras <i>trans</i> (g) | 0,66 |
| Fibras alimentarias totales (g) | 1,5 |
| Sel (g) | 0,26 |
| Sodio (mg) | 103 |



Galletas de mantequilla pura

4- Características microbiológicas

Actividad acuática (aw): 0.08

| | |
|--|------------------|
| Microorganismos aeróbicos 30°C NF EN ISO 4833 | < 10.000 UFC/g |
| Sospecha de coliformes a 30 °C NF V08-050 | < 100 UFC/g |
| Coliformes termotolerantes a 44°C NF V 08-060 | < 1 UFC/g |
| Anaerobios sulfitorreductores a 46 °C NF V 08-057-1 | < 10 UFC/g |
| Estafilococos coagulasa positivos 37°C NF V08-061 | < 100 UFC/g |
| Salmonella MSRV 12/05-464 Validado NF ISO 16140 | Ausencia en 25 g |

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

5- Características organolépticas

Textura: Galletas de mantequilla y crujientes.

Aspecto: Galleta estriada y dorada con "1888" en la parte superior.

Olor: Mantequilla.

Sabor: mantequilla y vainilla.

6- Información sobre ionización y OMG

Se garantiza que el producto no está ionizado y no está sujeto al etiquetado de OMG.

7- Condiciones de almacenamiento y conservación

Fecha de consumo preferente: 12 meses en el embalaje original sin abrir.

Vida útil garantizada 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, guarde las galletas en un recipiente hermético y consúmalas rápidamente.

8- Código y nomenclatura del envasador

- Código del emparador : EMB 35257 A

- Nomenclatura No. : 19059045

9- Instrucciones de clasificación

Nuestros envases se pueden clasificar según el sitio web, que se puede consultar en el sitio web www.consignesdetri.fr.

La información contenida en este documento se basa en los datos de que disponemos y se considera correcta. Sin embargo, no se otorga ninguna garantía ni está implícita con respecto a la exactitud de estos datos o los resultados obtenidos de su uso. Se anima a los usuarios a realizar sus propias comprobaciones para determinar la idoneidad de la información para sus aplicaciones particulares.



Galletas de mantequilla pura

10- Conditionnements

| Référence produit | 23914040595 | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| Unidad de Ventas | | | | | | | | | | |
| Peso bruto (g) | 145 | 57,3 | 745 | 425 | 24,4 | 148 | 57,3 | 745 | 425 | 745 |
| Peso neto (g) | 125 | 46,8 | 500 | 250 | 23,4 | 125 | 46,8 | 500 | 250 | 500 |
| Embalaje primario | Film fraîcheur | Film fraîcheur | Film fraîcheur | Film fraîcheur | Bolsa opaca | Film fraîcheur |
| Embalaje secundario | Etui carton | Demi-étui carton | Coffret fer | Coffret fer | Cartón | Etui carton | Demi-étui carton | Coffret fer | Coffret fer | Coffret fer |
| Vision de packaging |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Dimensión (mm) Lxlxh | 245x35x70 | 122x35x70 | 150x150x115 | 150x150x65 | / | 245x35x70 | 122x35x70 | 150x150x115 | 150x150x65 | 150x150x115 |
| Embalaje | | | | | | | | | | |
| Unidades x caja | 12 | 24 | 12 | 24 | 120 | 12 | 24 | 12 | 24 | 12 |
| Peso bruto (kg) | 1,722 | 1,375 | | | 2,928 | 1,776 | 1,375 | 8,94 | 10,2 | 8,94 |
| Embalaje de materiales | Carton | Carton | Carton | Carton | Cartón | Carton | Carton | Carton | Carton | Carton |
| Dimensión (mm) Lxlxh | 253x216x144 | 253x216x144 | 465x310x255 | 465x310x295 | 260x255x230 | 253x216x144 | 253x216x144 | 465x310x255 | 465x310x295 | 465x310x255 |
| Paletización | | | | | | | | | | |
| Capas x Palet | 11 | 11 | 6 | 6 | 7 | 11 | 11 | 6 | 6 | 6 |
| Cajas x Capa | 15 | 15 | 5 | 5 | 12 | 15 | 15 | 5 | 5 | 5 |
| Cajas x Palet | 165 | 165 | 30 | 30 | 84 | 165 | 165 | 30 | 30 | 30 |
| Peso bruto incl. palet (kg) | 302 | 245 | | | 264 | 311 | 245 | 293 | 331 | 293 |
| Dimensión (cm) Lxlxh | 120x80x180 | 120x80x180 | 120x80x155 | 120x80x179 | 120x80x180 | 120x80x180 | 120x80x180 | 120x80x155 | 120x80x179 | 120x80x155 |