



**Galletas de Mantequilla pura mantequilla francesa**

**Características del producto**

**Definición del producto:** Mantequilla pura de mantequilla francesa

**Origen de las mercancías:** Francia.

Primar Iberica Código	Descripcion	Peso Neto (g)	Total biscuits	Ean unidad	EAN caja
239240592	Palet de Mantequilla LMP 12x125g	125	8	3472860054016	23472860054010
239240077	Lata Palets Mantequilla LMP 24x250g	250	16	3472860002499	13472860002496

**Ingredientes y alérgenos**

Ingredientes: Harina de **trigo** (Francia), **mantequilla** (24%), azúcar, huevos (2,6%), yema de **huevos** en polvo (1,3%), sal, aroma natural de vainilla, caramelo (jarabe de glucosa, azúcar, agua).

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)	2162
Valor calórico (kcal)	517
Humedad (g)	1,4
Proteínas (g)	6,8
Hidratos de carbono (de los cuales azúcar) (g)	65,4 (20,5)
Grasa total (de las cuales grasa saturada) (g)	25,7 (17,2)
Grasas trans (g)	0,76
Fibras dietéticas (g)	1,7
Sal (g)	0,35
Sodio (mg)	141



## Galletas de Mantequilla pura mantequilla francesa

### Normas microbiológicas

Actividad acuática (Aw): 0.11

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 25 g

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

### Normas organolépticas

Textura: mantecado y desmenuzable

Aspecto: Galleta gruesa circular de color marrón dorado con el sello "1888" en ella.

Olor: Mantequilla

Sabor: Mantequilla

### Información sobre ionización y GMO

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

### 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.

Estado de conservación: Una vez abierta la bolsa de frescura, guardar las galletas en una caja hermética y consumirlas rápidamente.

### Código del empaquetador, número de nomenclatura

- Código de empaquetado: EMB 35267 B

- Número de nomenclatura: 19059045

### Instrucciones de reciclaje



Nuestros envases pueden estar sujetos a instrucciones de reciclaje disponibles para su consulta en el siguiente sitio web: [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr).

La información contenida en este boletín se considera precisa y se ofrece de buena fe en beneficio del cliente. Sin embargo, no podemos asumir ninguna garantía contra la infracción de patentes, responsabilidades o riesgos involucrados por el uso de estos productos, fórmulas e información.



**Galletas de Mantequilla pura mantequilla francesa**

**Embalaje**

Referencia del producto	239240592	239240077
Peso bruto (g)	148	425
Peso neto (g)	125	250
Embalaje	Cartón	Lata
Visión del Embalaje		
Dimensión (mm) LxWxH	245x35x70	150x150x65
Número de UVC	12	24
Peso bruto (kg)	1,776	10,2
Material de embalaje	Cartón	Cartón
Dimensión (mm) LxWxH	253x216x144	465x310x295
Número de capas	13	5
Número de cajas/capa	15	6
Número de cajas/palet	195	30
Peso bruto (palet incluido) (kg)	361	324
Dimensión (cm) LxWxH	120x80x180	120x80x167