

## PALMIER

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Código de artículo** 28615

**Denominación legal** Masa de hojaldre ultracongelado, con azúcar (9%) en la superficie, listo para hornear.



### Lista de ingredientes

Harina (TRIGO), mantequilla (LECHE) (30%), agua, azúcar, sal.

Puede contener trazas de: Huevos, Pescado, Soja, Almendras, Avellanas.

### Información General

**Partida arancelaria** 19012000  
**Código FKB** N547

### Información dietética y sostenibilidad

**Vegano** No  
**Vegetariano** Sí

### Información microbiológica

Presunto Bacillus cereus: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 10000/g  
Mohos: < 1000/g  
Salmonella spp.: Ausencia en 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g

### Dimensiones del producto

**Peso (g)** 110

### Declaraciones

**Etiqueta limpia** Sí

## Información nutricional

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración *	IR (2)
energía	1662 kJ		1828 kJ	22
energía	399 kcal		438 kcal	22
grasas de las cuales:	25 g		28 g	40
- ácidos grasos saturados	16 g		17 g	85
hidratos de carbono de las cuales:	37 g		41 g	16
- azúcares	10 g		11 g	12
fibra alimentaria	1,5 g		1,7 g	
proteínas	4,8 g		5,3 g	11
sal	0,95 g		1 g	17

\* 1 ración = 110 g

## Información de alérgenos

Cereales que contengan gluten y productos derivados *	Sí
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	No
Pescado y productos derivados	No
Cacahuetes y productos derivados	No
Soja y productos derivados	No
Leche y productos derivados	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados *	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> )	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Puede contener trazas de: Huevos, Pescado, Soja, Almendras, Avellanas.

(\*) Para el tipo de nueces y cereales que contienen gluten, ver la lista de ingredientes.

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

### Información de embalaje

<b>Embalaje primario</b>	Bolsa (Plástico_HDPE 2) Hoja de etiquetas (Papel _PAP 22) Hoja (Papel _PAP 22)
<b>Embalaje secundario</b>	Caja americana (Cartón corrugado_PAP 20) Cinta adhesiva (Plástico_PP 5) Etiqueta (Papel _PAP 22)
<b>EDU (Caja americana)</b>	
Piezas per EDU	90
GTIN	13461180500270
peso neto	9,9 kg
longitud x ancho x alto (m)	0,390 x 0,282 x 0,170
<b>unidade de consumo (CU)</b>	
GTIN	3461180500273
peso neto	0,110 kg

### Embalaje de paletizacion

<b>GTIN</b>	5413476314994
<b>Tipo de paleta</b>	Euro pallet
<b>Número EDU / capas</b>	8
<b>Número capas / pallet</b>	10
<b>Número EDU / pallet</b>	80
<b>Peso neto total palet</b>	792 kg
<b>Peso bruto total palet</b>	848 kg
<b>longitud x ancho x alto (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,845
<b>Embalaje de paletizacion</b>	Etiqueta (Papel _PAP 22) Palé (Madera_FOR 50) Interlayer (Cartón corrugado_PAP 20) Film estirable (Plástico_LDPE 4) Hoja (Plástico_LDPE 4)

## INFORMACIÓN DE MANIPULACIÓN

### Condiciones de conservación

Vida útil después de la producción 12 (meses )

### Modo de empleo

Hornear a 180-200°C durante 25 minutos. Girar a la mitad de la cocción. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.

## INFORMACIÓN GENERAL

### Certificados

IFS

### Política OMG

El grupo Vandemoortele cumple con los reglamentos EC/2003/1829 y EC/2003/1830 sobre OMG.

### Contaminantes

El grupo Vandemoortele cumple con la legislación europea sobre contaminantes, en vigor en la fecha de expedición de este documento.

### Aviso legal

Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento.

Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias con el producto real.

Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Vandemoortele no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.

### Abreviaciones

(1) Ingestas diarias de referencia Vitaminas

(2) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)