Machine Translated by Google

MONBANA

Fiche technique

PALETS LAVAZZA 200 - REF 4994

Identification: ESR01
Revision: 08 du 04/12/2024
Date of creation: 29/11/2010

PF 171027 – MP29049
V15 – 04/12/2025

Rédacteur : DEFAUX M.
Approbateur : MOUSSON L.
Diffusion : Service R&D
Motif de la nouvelle révision : Mise en commun des FT Ernée Saint Sauveur
Motif de la nouvelle version : MàJ trame

DENOMINATION - LISTE INGREDIENTS
PRODUCT NAME - INGREDIENTS LIST

La lista de ingredientes es recomendada por Monbana, basándose en datos de proveedores y en la normativa vigente.

Mini paleta naturaleza

Ingredientes: Harina de TRIGO, azúcar, MANTEQUILLA para repostería 17%, HUEVOS frescos enteros, agua, yemas de HUEVO, sal, LECHE desnatada en polvo, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio, almidón de TRIGO), caramelo (azúcar, agua). Puede contener trazas de soja, frutos secos y cacahuetes.

Mini disco de galleta simple

Ingredientes: Harina de TRIGO, azúcar, MANTEQUILLA para repostería 17%, HUEVOS frescos enteros, agua, yemas de HUEVO, sal, LECHE desnatada en polvo, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio, almidón de TRIGO), caramelo (azúcar, agua). Puede contener trazas de soja, frutos secos y cacahuetes.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
NUTRITIONAL INFORMATION

De conformidad con el Reglamento 1169/2011 , estos valores medios se establecen sobre la base de cálculos realizados utilizando datos establecidos y aceptados.

	Por 100 g Por 100 g
Energía / Energy	1811 kJ
	433 kcal
Grasas / Grasas de las	19 g
cuales saturadas	13 g
Glúcidos / Carbohidratos no	59 g
azúcares / de los cuales azúcares	22 g
Proteínas	6,7 g
Sal (2,5 veces sodio)	1 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
ORGANOLEPTIC STANDARDS

Textura / Textura Galleta crujiente
Olor / Aroma Mantequilla, galleta
Aspecto : Galleta redonda dorada
Sabor / Gusto Mantequilla, galleta

Criterios fisicoquímicos: (Valores indicativos)

- Contenido de humedad: entre 2 y 5%.
- Dimensiones: Grosor: 10 mm Diámetro: 30 mm
- Peso unitario: aproximadamente 5 g cocinado

INFORMATION IONISATION ET OGM
IONISATION AND GMO INFORMATIONS

El producto está garantizado como no ionizado. No está sujeto a etiquetado de OMG de conformidad con la normativa (CE).
Reglamento (UE) n.º 1829/2003 y n.º 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003.

Se garantiza que el producto no está ionizado. No está sujeto al etiquetado de OMG de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003.

Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE
Tél. (00 33) 02 43 05 42 48 - Fax : (00 33) 02 43 05 43 66 - e.mail : commercial@monbana.fr
Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032
www.monbana.com

Machine Translated by Google

Rédacteur : DEFAUX M.

Approbateur : MOUSSON L.

Diffusion : Service R&D

Motif de la nouvelle révision : Mise en commun des FT Ernée Saint Sauveur

Motif de la nouvelle version : MàJ trame

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
MICROBIOLOGICAL STANDARDS

De acuerdo con los criterios de la FCD (Federación de Comercio y Distribución), categoría 7-5: Pastelería industrial horneada sin refrigeración .

Flora aerobia a 30 °C / Recuento total de bacterias (86 °F)	< 10 000 / g
Levaduras y mohos / Escherichia coli / E. coli /	< 500 / g
Salmonella / Listeria	< 10 / g
monocytogenes	ausencia en 25g / ausencia en 25g
	< 100 / g

INFORMATIONS LOGISTIQUES
LOGISTICS INFORMATION

Unidad de Ventas (UVC)	Aproximadamente 200 piezas
Dimensiones externas	
Material	Polietileno / Polietileno
o Longitud / Longitud	65 mm
o Largeur / Width	40 mm
o Altura / Altura	10 mm
Material	Cartón / Cartón
o Longitud / Longitud	282 mm
o Largeur / Width	226 mm
o Altura / Altura	103 mm
Peso neto / Peso neto	1 kg / 2,2 lb
Peso bruto / Peso bruto	1,25 kg / 2,76 lb

Especificación de paletización / embalaje	
Tipo de paleta / Type of palette	80 x 120 cm - 100 x 120 cm
Altura del palé	160 cm
Gerbable / Apilable	SÍ - NO
Filas / Capas	14
Caja por rango / cajas por capas	14
Cajas de cartón por palé / cajas por palé	196
Código del empaquetador	EMB 53 096 E
Código EAN / Código UPC	8000070149946
Código de aduana / Código HS	19059045

Condiciones de conservación / Especificaciones de almacenamiento	
Fecha de caducidad técnica (BBD) en el embalaje original sin abrir .	12 meses
Formato de marcado DDM / Formato de marcado TSL. El	JJ.MM.AAAA / DD.MM.AAAA
marcado DDM garantiza la vida útil al momento del envío. Almacenar y	2/3 de la DDM Technique / de vida útil
transportar en un lugar fresco, seco y limpio.	12-21 °C / 53,6-69,8 °F máximo 70%.
Mantener alejado de olores fuertes y otros contaminantes .	

La información contenida en este documento se basa en los datos de los que disponemos y se considera correcta. Sin embargo, no se ofrece ninguna garantía, expresa ni implícita, sobre la exactitud de estos datos ni sobre los resultados obtenidos al utilizarlos. Se recomienda a los usuarios que realicen sus propias verificaciones para determinar la idoneidad de la información para sus aplicaciones específicas.
Se considera que la información contenida en este boletín es precisa y se ofrece de buena fe para beneficio del cliente. Sin embargo, no podemos garantizar la ausencia de infracción de patentes, responsabilidades o riesgos derivados del uso de estos productos, fórmulas e información.