

# Panellets de piñónes



### EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón base color marron con una parafina en el fondo y tapa naranja impresa con logo dolces tradicions que contiene 1.65 Kg. de panallets (unas 68 unidades).

| Largo (cm)        | 39.2 |  |
|-------------------|------|--|
| Ancho (cm)        | 29.2 |  |
| Alto (cm)         | 4.2  |  |
| Kg. caja:         | 1.65 |  |
| Kilos bruto caja: | 1.85 |  |

| Palet:         |         |  |
|----------------|---------|--|
| Formato Palet: | Europeo |  |
| Cajas / palet: | 120     |  |
| Base Palet:    | 8       |  |
| Capas Palet:   | 15      |  |
| Kg Palet:      | 241.5   |  |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| mi oldinicion ne ridelonile |       |  |
|-----------------------------|-------|--|
| VALOR ENERGETICO Kcal/100g  | 556   |  |
| VALOR ENERGETICO Kjul/100g  | 2312  |  |
| PROTEINAS (%)               | 14.69 |  |
| HIDRATOS DE CARBONO (%)     | 30.57 |  |
| AZUCARES TOTALES (%)        | 30.25 |  |
| GRASAS (%)                  | 41,7  |  |
| GRASAS SATURADAS (%)        | 6,21  |  |
| GRASAS INSATURADAS (%)      | 35.49 |  |
| SAL (g/100g)                | 0.014 |  |
|                             |       |  |

#### DENOMINACIÓN PRODUCTO

Panellets de piñones Código artículo: #PG01

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Exquisitos panellets de mazapán recubiertos de deliciosos piñones tostados.

#### **CARACTERÍSTICAS**

| 1.650 g. |
|----------|
|          |
| 4 cm.    |
| 3 cm.    |
|          |

#### **COMPOSICIÓN E INGREDIENTES**

PIÑONES (39%) ALMENDRA (25%), azúcar, agua, glucosa, dextrina, acidulante (ácido láctico E270), conservador (sorbato potásico E202, benzoato de sodio E211) y aromas. Puede contener trazas de LECHE, GLUTEN, HUEVO, SOJA y FRUTOS DE CASCARA

#### **CADUCIDAD**

30 dias a partir de la fecha de fabricación.

### MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Evitar las fuentes de calor y la incidencia directa del sol.

#### MODO DE EMPLEO - UTILIZACIÓN

Una vez abierta la caja, recomendamos mantener tapados los panallets con una bolsa para evitar que se sequen, conservar durante un máximo de 7 dias

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

| Gérmenes                 | Normas          | Método               |
|--------------------------|-----------------|----------------------|
| Microorganismos a 30 °C  | ≤1E4            | UNE-EN-ISO 4833:2003 |
| Enterobacterias          | ≤50             | ISO 21528-2:2004     |
| Staphylolococcus aureus  | ≤10             | IT-M-113             |
| Mohos y levaduras a 25°C | ≤5E2            | IT-M-011             |
| Salmonella spp           | Ausencia / 25g. | IT-M-112             |
| Listeria monocytogenes   | Ausencia / 25g. | IT-M-110             |

## INFORMACIÓN ALÉRGENA

Extraída de la Directiva europea 2000/13/CE y su ampliación en la directiva 2006/142/CE.

|  | Presencia |
|--|-----------|
| Leche y derivados (incl. lactosa)                            | traza     |
| Huevos y productos a base huevo                              | traza     |
| Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, etc.) | traza     |
| Soja y derivados   | traza     |
| Frutos de cáscara (avellanas, almendras, nueces,etc.)        | X         |