

PAPADELTA ORIGINAL 19G JR 30U S/PVP

UMB: UNIDADES
Cod Formato: PAPADELTA ORIG JR

Familia: PAPADELTA
SubFamilia: PAPADELTA ORIG

Nº ref. Interna: 112627
Cod. Dun: 18413164023386
GTIN: 88413164023385
EAN: 8413164023389



	Alto	Ancho	Longitud	Peso Neto	Peso Bruto	Volumen
Caja	270.000 MM	260.000 MM	290.000 MM	570.000 G	730.000 G	20358.000 CCM
Palet	1230.000 MM	800.000 MM	1200.000 MM	27360.000 G	35040.000 G	977184.000 CCM
Unidad	190.000 MM	130.000 MM	0.001 MM	19.000 G	21.000 G	679.000 CCM

Unidades x caja: 30
Unidades x Palet: 1440
Vida útil (días): 121

Cajas x Palet: 48
Cajas x Capa: 12
Capas x Palet: 4



Papadelta original 19 g

REF: Fecha: 28/05/2024 PA: 01011904 FO: 621731 Version: 14,00

Marca del Producto

Grefusa

Denominación Legal

Producto de aperitivo frito con sabor a ahumado

Ingredientes

Ingredientes: Fécula de patata, aceite de girasol (24%), patata deshidratada, harina de maíz, almidón de patata, sal, aceite de oliva, potenciador del sabor (glutamato de monosodio), fibra de guisante, aroma, cloruro potásico, acidulante (ácido cítrico). Puede contener **LECHE, SOJA**.

Atmósfera Protectora

Envasado en Atmósfera protectora

Peso neto

19 g

Modo Empleo

Producto para consumo directo

Población destino producto

público en general a excepciones de bebés y personas con alergias (ver alérgenos lista de ingredientes y declaración precautoria de alérgenos)

Fecha de Consumo

4 meses

Papadelta original 19 g

REF: Fecha: 28/05/2024 PA: 01011904 FO: 621731 Version: 14,00

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco

Lote

El lote corresponde a la orden de producción.
Nuestra codificación incluye la siguiente información.

Ejemplo:

15.01.17
L12345 23AXX 10:45

15.01.17: fecha de consumo preferente
L: identificación del lote
12345: lote (siempre compuesto por 5 dígitos)
23: semana de envasado
A: día de envasado
XX: código envasadora
10:45: hora de envasado

Fabricante

GRAFUSA S.L.
Av. de la Llibertat d'ensenyança nº 20
46600 Alzira (VALENCIA)
ES

Información Nutricional Media

	por 100 g	Por bolsa	IR*
Valor energético (kJ-kcal)	2075 - 496	394 - 94	5%
Grasas (g)	25	4,8	7%
de las cuales saturadas (g)	2,9	0,6	3%
Hidratos de Carbono (g)	62	12	5%
de los cuales azúcares (g)	0,5	0,1	0%
Fibra Alimentaria (g)	4,0	0,8	
Proteínas (g)	3,9	0,7	1%
Sal (g)	2,3	0,44	7%

Papadelta original 19 g

REF: Fecha: 28/05/2024 PA: 01011904 FO: 621731 Version: 14,00

*IR:Ingesta de Referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

Declaración de alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten		X		X	
Crustáceos		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo		X		X	
Soja		X	X		
Lacteos y derivados		X	X		
Cacahuetes		X		X	
Frutos de cáscara		X		X	
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramucos		X		X	
Moluscos		X		X	
Otros frutos de cáscara		X		X	

Número de Porciones

Composición de envase

opp/oppmet 35μ



Papadelta original 19 g

REF: Fecha: 28/05/2024 PA: 01011904 FO: 621731 Version: 14,00

Alegaciones

NUTRICIONAL

FUENTE DE FIBRA

OTRAS

VEGANOS

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES ARTIFICIALES

SIN ACEITE DE PALMA

ACEITE DE GIRASOL

Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad		1,4	≤5	%
	Sal		2,3	≤4,1	%
	pH			5.5-6.5	
	aW			≤0.5	
MICROBIOLÓGICOS	Mohos			n=5; c=2. m=1000 M=10000	ufc/g
	Enterobacterias totales			n=5; c=2. m=100 M=1000	ufc/g
	Escherichia Coli			n=5; c=0. m=<10 M=NA	ufc/g
	Staphylococcus aureus			n=5; c=2. m=20 M=100	ufc/g
	Salmonella			n=5; c=0. m=ausencia M=NA	ufc/ 25 g
	Bacillus cereus			n=5; c=2. m=100 M=1000	ufc/g
	Listeria			n=5; c=0. m=<10 M=NA	ufc/g
CONTAMINANTES	Aflatoxinas B1			≤2	µg/kg
	Aflatoxinas B1+B2+G1+G2			≤4	µg/kg
	Fumonisinias B1,B2			≤800	µg/kg
	DON			≤400	µg/kg
	Zearalenona			≤100	µg/kg
	Ocratoxina A			≤2	µg/kg
	Pesticidas			cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Hg			≤0,5	mg/Kg
	As			≤0,5	mg/Kg
	Pb			≤1	mg/Kg
	Sn			≤10	mg/Kg
Acrilamida			≤750	µg/kg	
	GMO			Cumple con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	
SENSORIALES	Aspecto, textura, color, sabor agradables y característicos del producto				
	Ausencia de olor/sabor a rancio				
	Ausencia de cuerpos extraños				

Papadelta original 19 g

REF: Fecha: 28/05/2024 PA: 01011904 FO: 621731 Version: 14,00

n= número de muestras, c= valor permitido entre m y M, M= Límite por encima del cual los resultados del muestreo son inaceptables, m= límite microbiológico que separa la buena calidad de la calidad marginalmente aceptable

Certificación

IFS 34152

RSI 26.04052/V

Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación Europea en vigor que le afecta.