



SNATTS PALITOS OLIVAS 37G 32U

UMB: UNIDADES
Cod Formato: SNATT'S OLIVAS VEND
Familia: SNATT'S
SubFamilia: SNATT'S PALITOS

Nº ref. Interna: 112781
Cod. Dun: 18413164024062
GTIN: 88413164024061
EAN: 8413164024065



	Alto	Ancho	Longitud	Peso Neto	Peso Bruto	Volumen
Caja	160.000 MM	195.000 MM	385.000 MM	1184.000 G	1348.000 G	12012.000 CCM
Palet	1270.000 MM	800.000 MM	1200.000 MM	99456.000 G	113232.000 G	1009008.000 CCM
Unidad	175.000 MM	110.000 MM	0.001 MM	37.000 G	39.000 G	376.000 CCM

Unidades x caja:	32	Cajas x Palet:	84
Unidades x Palet:	2688	Cajas x Capa:	12
Vida útil (días):	241	Capas x Palet:	7



Palitos con olivas 37 g

REF: Fecha: 10/01/2024 PA: 0101140603 FO: 621837 Version: 1,00

Marca del Producto

Snatts

Denominación Legal

Palitos de pan con aceitunas verdes (6%) y aceite de oliva (3%).

Ingredientes

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, aceite de girasol alto oleico (12%), aceitunas verdes deshidratadas , copos de **AVENA** (4,0%), semillas de amapola, aceite de oliva, salvado de **AVENA**, levadura, sal. Puede contener **CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, SOJA, GRANOS DE SÉSAMO, MOSTAZA.**

Peso neto

37 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

8 meses

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco

Palitos con olivas 37 g

REF: Fecha: 10/01/2024 PA: 0101140603 FO: 621837 Version: 1,00

Lote

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

Ejemplo:

15.01.17	23	10:45
L12345	AXX	

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

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

Información Nutricional Media

	por 100 g
Valor energético (kJ-kcal)	2042 - 488
Grasas (g)	23
de las cuales saturadas (g)	2,9
Hidratos de Carbono (g)	56
de los cuales azúcares (g)	1,9
Fibra Alimentaria (g)	4,9
Proteínas (g)	11
Sal (g)	1,8

Declaración de alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten	X				AVENA, TRIGO
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	
Altramuces		X		X	
Moluscos		X		X	
Otros frutos de cáscara		X		X	

Número de Porciones

Composición de envase

OppMate 20μ/OppMet 20μ

Alegaciones

NUTRICIONAL

INGREDIENTES NATURALES

OTRAS

SIN ACEITE DE PALMA

Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad		1,7	≤5	%
	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
CONTAMINANTES	Aflatoxinas B1			≤2	µg/kg
	Aflatoxinas B1+B2+G1+G2			≤4	µg/kg
	DON			≤500	µg/kg
	Zearalenona			≤50	µg/kg
	Ocratoxina A			≤2	µg/kg
	Alcaloides opiáceos			≤ 1.5	mg/Kg
	Pesticidas			cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Acrilamida			≤350	µg/kg
	GMO			Cumple con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	
SENSORIALES	Ausencia de olor/sabor a rancio				
	Ausencia de cuerpos extraños				

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 20.43398/V

Legislación

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