

SNATTS PLANA PIPAS 46G 42U VENDING

UMB: UNIDADES
Cod Formato: SNATT'S PLANA PIPAS VEND

Familia: SNATT'S
SubFamilia: SNATT'S PALITOS

Nº ref. Interna: 113445
Cod. Dun: 18413164028039
GTIN: 88413164028038
EAN: 8413164028032



	Alto	Ancho	Longitud	Peso Neto	Peso Bruto	Volumen
Caja	150.000 MM	290.000 MM	390.000 MM	1932.000 G	2141.000 G	16965.000 CCM
Palet	1200.000 MM	800.000 MM	1200.000 MM	108192.000 G	119896.000 G	950040.000 CCM
Unidad	190.000 MM	110.000 MM	0.001 MM	46.000 G	48.000 G	404.000 CCM

Unidades x caja: 42
Unidades x Palet: 2352
Vida útil (días): 181

Cajas x Palet: 56
Cajas x Capa: 8
Capas x Palet: 7

Rosquilla Plana pipas 46 g

REF: Fecha: 02/04/2026 PA: 0101140603 FO: 621857 Version: 1,00

Marca del Producto

Snatts

Denominación Legal

Pan especial con semillas de girasol (18%) y aceite de oliva (3%)

Ingredientes

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, semillas de girasol, aceite de girasol alto oleico (17%), aceite de oliva, sal, levadura. Puede contener **LECHE, SOJA, MOSTAZA**.

Atmósfera Protectora

Envasado en atmósfera protectora

Peso neto

46 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)

Rosquilla Plana pipas 46 g

REF: Fecha: 02/04/2026 PA: 0101140603 FO: 621857 Version: 1,00

Fecha de consumo preferente

6 meses

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	23	AXX	10:45
L12345			

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

Rosquilleta Plana pipas 46 g

REF: Fecha: 02/04/2026 PA: 0101140603 FO: 621857 Version: 1,00

Información Nutricional Media

	por 100 g	Por bolsa	IR*
Valor energético (kJ-kcal)	2205 - 528	1014 - 243	12%
Grasas (g)	31	14	20%
de las cuales saturadas (g)	3,1	1,4	7%
de las cuales monoinsaturadas (g)	25	12	
de las cuales poliinsaturadas (g)	2,2	1	
Hidratos de Carbono (g)	50	23	9%
de los cuales azúcares (g)	1,0	0,5	<1%
Fibra Alimentaria (g)	3,8	1,7	
Proteínas (g)	12	5,5	11%
Sal (g)	2,0	0,9	15%

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

Rosquilleta Plana pipas 46 g

REF: Fecha: 02/04/2026 PA: 0101140603 FO: 621857 Version: 1,00

Declaración de alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten	X				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

opp30mate/opp16AO894

Alegaciones

NUTRICIONAL

FUENTE DE FIBRA

INGREDIENTES NATURALES

OTRAS

VEGANOS

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES ARTIFICIALES

SIN ACEITE DE PALMA

ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO Y ACEITE DE OLIVA

*basado en un estudio representativo de etiquetado del mercado en 2025

Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad		1.8	≤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
	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
	DON			≤400	µg/kg
	Zearalenona			≤50	µg/kg
	Ocratoxina A			≤3	µg/kg
	Suma de toxinas T-2 y HT-2			≤20	µg/kg
	Pesticidas			cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Acrilamida			300	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.