

TIRAS BACON 33G JR

UMB: UNIDADES
Cod Formato: TIRAS BACONERAS JR
Familia: PIPAS G
SubFamilia: TIRAS BACONERAS
Nº ref. Interna: 110827
Cod. Dun: 18413164015503
GTIN: 88413164015502
EAN: 8413164015506



	Alto	Ancho	Longitud	P. Neto	P. Bruto	Volumen
PAL	1270.000 MM	800.000 MM	1200.000 MM	39600.000 G	50400.000 G	985680.000 CCM
UND	160.000 MM	150.000 MM	0.001 MM	33.000 G	34.000 G	822.000 CCM

Unidades por caja: 25
Unidades por Palet: 1200
Vida útil (días): 151
Cajas x Palet: 48
Cajas x Capa: 6
Capas x Palet: 8

Tiras Baconeras 33 g

REF: Fecha: 15/10/2020 PA: 01011904 FO: 621641 Version: 2,00

Marca del Producto

Grefusa

Denominación Legal

Producto de aperitivo frito con sabor a bacon

Ingredientes

Ingredientes: Sémola de maiz, aceite de girasol (22%), sémola de maíz integral, aroma, aroma de humo, sal, potenciadores del sabor (glutamato de monosodio, guanilato disódico, inosinato disódico), jarabe de glucosa, regulador de acidez (citrato de sodio), concentrado de frutas y verduras (boniato, cereza, manzana, rábano). Puede contener **CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, SOJA, TRIGO.**

Atmósfera Protectora

Envasado en Atmósfera protectora

Peso neto

33 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)

Tiras Baconeras 33 g

REF: Fecha: 15/10/2020 PA: 01011904 FO: 621641 Version: 2,00

Fecha de Consumo

5 MESES

Conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

Una vez abierto el envase, conservarlo cerrado y consumir el producto preferentemente en el plazo de una semana.

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

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

Tiras Baconeras 33 g

REF: Fecha: 15/10/2020 PA: 01011904 FO: 621641 Version: 2,00

Información Nutricional Media

	por 100 g/	Por bolsa/	IR* /
Valor energético/ (kJ-kcal)	2149 - 514	709 - 170	8%
Grasas/ (g)	27	8,9	13%
de las cuales saturadas/ (g)	3,0	1	5%
Hidratos de Carbono/ (g)	60	20	
de los cuales azúcares/ (g)	0,5	0,2	0%
Fibra Alimentaria/ (g)	3,7	1,2	
Proteínas/ (g)	6,3	2,1	
Sal/ (g)	2,5	0,83	14%

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

Por bolsa:



Por 100 g: 2149 kJ / 514 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	
Altramuces		X		X	
Moluscos		X		X	
Otros frutos de cáscara		X		X	

Tipo de envase

opp/oppmet 35μ

Alegaciones

NUTRICIONAL

FUENTE DE FIBRA

SIN ASIGNAR

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES ARTIFICIALES

ACEITE DE GIRASOL

Uso esperado por el consumidor

Listo para consumo directo

Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad		0,9	≤4	%
	Sal		2,5	≤2,9	%
	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
	Fumonisinias B1,B2			≤800	µg/kg
	DON			≤750	µg/kg
	Zearalenona			≤100	µg/kg
	Ocratoxina A			≤3	µg/kg
	Pesticidas			cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Hg			≤0,5	mg/Kg
	As			≤0,3	mg/Kg
	Cd			≤0,1	mg/Kg
	Pb			≤0,2	mg/Kg
	Sn			≤10	mg/Kg
	Acrilamida			≤400	µg/kg
GMO			Cumple con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003		

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.