



TORTILLAS PEQUEÑAS 450G
ALCRUZ SAL GF

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Producto de aperitivo frito

LISTA DE INGREDIENTES

maíz, aceite de girasol, sal marina

DESCRIPCIÓN DE ALÉRGENOS

Puede contener:

Leche y productos derivados (que contengan lactosa)

Soja y productos derivados

VIDA COMERCIAL

180 Días

INFORMACIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA

	100 g	Ración 100 g	IR*/ración
Valor energético	2001 kJ	2001 kJ	24%
	478 kcal	478 kcal	24%
Grasas	21,3 g	21,3 g	30%
de las cuales ácidos grasos saturados	2,3 g	2,3 g	12%
Hidratos de carbono	63,2 g	63,2 g	24%
de los cuales azúcares	2,1 g	2,1 g	2 %
Fibra Alimentaria	6,2 g	6,2 g	25%
Proteínas	5,2 g	5,2 g	10%
Sal	1,1 g	1,1 g	18%

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).

INFORMACIÓN ESPECIAL

PRODUCTO GLUTEN FREE

HUMEDAD

0.00 - 3.50 %

% SAL (cloruros expresado como cloruro sódico)

0.80 - 1.20 %

CONTENIDO EN GLUTEN

0 ppm - 20 ppm

CODIGO DE BARRAS DE BOLSA

8445839003716

UNIDADES POR CAJA

12,000

BOL



TORTILLAS PEQUEÑAS 450G
ALCRUZ SAL GF

TIPO DE ENVASE PRIMARIO

BOLSA POLIPROPILENO

TIPO DE ENVASE SECUNDARIO

CAJA DE CARTON

PESO NETO UNIDAD ENVASE SECUNDARIO

5,400 kg

TIPO DE PALET

120 X 80 ABIERTO

UNIDADES POR CAPA DE PALET

4 UN

CAPAS POR PALET

6.00 UN

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Temperatura de transporte 10 - 30°C y Humedad relativa 30 - 60%

CONDICIONES DE ALMACEN

En locales cubiertos y libres de plagas. Temperatura 10-30°C. Humedad relativa 30 - 60 %

METODO DE ANALISIS DE HUMEDAD

Estufa de desecación 2 horas a 105°C.

METODO DE ANALISIS DE DENSIDAD APARENTE

Llenar con producto frito escurrido un cilindro de 5 litros de capacidad y 20 cm de diametro. Sacudir ligeramente. Enrasar y pesar. Deducir la tara y dividir por 5 el peso neto hallado.

METODO DE DETRMINACION DE SAL

Método volumétrico de Mohr