



Hojaldre Mil Hojas

10 barras de 1 kg c/u.

MARGARINA PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA

ESPECIFICACIONES

Vida útil: 8 meses (lote y fecha de consumo preferente impresos en el empaque).

T° de almacenamiento: Manténgase en refrigeración preferentemente entre 4° C y 7° C.

Ingredientes:

Aceites vegetales comestibles hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodada, emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), benzoato de sodio como conservador (0,1%), saborizantes (idéntico al natural y artificial), ácido cítrico, colorantes naturales (extracto de annato y cúrcuma), lecitina de soya y proteína de suero de leche.

Alérgenos:

CONTIENE LECHE Y SOYA.

SAP **67989580**

POR PIEZA



POR CAJA



1 cucharadita de 5 g aporta

Grasa Saturada	Otras Grasas	Azúcares totales	Sodio	Energía	Energía x envase
22 Kcal	13 Kcal	0 Kcal	20 mg	34 Kcal	6840 Kcal
11 %	3 %	0 %	1 %		

% de los nutrientes diarios

200 porciones x envase

MANEJO Y ALMACENAMIENTO



Consérvense en refrigeración.



Conserve el ambiente, deposite el envase vacío en la basura.



Margarinas finas para panadería y repostería



EMPAQUE

Material

Empaque primario: Laminación tipo papel Parma Plus.

Empaque secundario: Caja de cartón corrugado (kraft).

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de la porción: 1 cdtá. (5g)

Porciones por envase: 200

Contenido Energético: 34 kcal (141 kJ)

Proteínas 0.0 g

Grasas de las cuales: 3.8 g

Grasa saturada 2.4 g

Grasa polinsaturada 0.5 g

Grasa monoinsaturada 0.8 g

Ácidos grasos trans 0.0 g

Colesterol 0.0 mg

Carbohidratos de los cuales: 0.0 g

Azúcares 0.0 g

Fibra dietética 0.0 g

Sodio 20 mg

DIMENSIONES Y PESOS DEL CORRUGADO

(empaque secundario)



Barras por corrugado	10
Largo	445 mm
Ancho	150 mm
Alto	184 mm
Peso neto	10 kg
Peso bruto	10.8 kg

CONFIGURACIÓN DE LA TARIMA



Largo (con base)	1200 mm
Ancho (con base)	1000 mm
Alto (con base)*	1438 mm
Peso bruto (con base)	1239.60 kg
Corrugados por cama	16
Camas por tarima	7
Total de corrugados por tarima	112

DIMENSIONES Y PESOS DE LA BARRA

(empaque primario)



Largo	170 mm
Ancho	90 mm
Alto	70 mm
Peso neto	1 kg
Peso bruto	1.023 kg

* Frecuencia de entrada de certificado de calidad: Por lote de producto entregado (según acuerdo comercial).

** Análisis auditables.

Carrancedo
La Tradición del buen Pan

Margarinas finas para panadería y repostería

 **Upfield**
Professional

