



# Flex®

Insuperable Calidad

SAP **67989554**

POR PIEZA



POR CAJA



## Flex® Dominó

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, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal yodada, sabor idéntico al natural (mantequilla), benzoato de sodio como conservador (0,1%), ácido cítrico y colorantes naturales (extracto de annato y cúrcuma) y proteína de suero de leche.

#### Alérgenos:

**CONTIENE LECHE Y SOYA.**



#### 1 cucharadita de 5 g aporta

Grasa Saturada	Otras Grasas	Azúcares totales	Sodio	Energía	Energía x envase
21 Kcal	14 Kcal	0 Kcal	11 mg	34 Kcal	6840 Kcal
11 %	4 %	0 %	1 %		
<small>% de los nutrimentos diarios</small>					<small>200 porciones x envase</small>

#### 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 cda. (5g)

**Porciones por envase:** 200

**Contenido Energético:** 34 kcal (141 kJ)

Proteínas	0.0 g
<b>Grasas de las cuales:</b>	<b>3.8 g</b>
Grasa saturada	2.3 g
Grasa polinsaturada	0.6 g
Grasa monoinsaturada	0.8 g
Ácidos grasos trans	0.0 g
Colesterol	0.0 mg
<b>Carbohidratos de los cuales:</b>	
Azúcares	0.0 g
Fibra dietética	0.0 g
Sodio	11 mg

### 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

### 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)	1239.6 kg
Corrugados por cama	16
Camas por tarima	7
Total de corrugados por tarima	112

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

\*\* Análisis auditables.

# Flex®

Insuperable Calidad



Margarinas finas para panadería y repostería

 **Upfield™**  
Professional