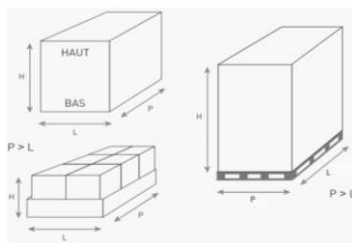
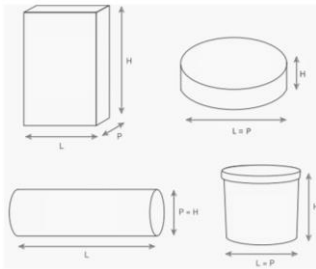



Tabla de alérgenos

Presencia de alérgenos	Presencia intencionada	Posible presencia de trazas
Cereales que contengan gluten y derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, esnelta y kamut.		
Crustáceos y derivados		
Huevos y productos a base de huevo.		
Pescado y productos a base de pescado.		
Cacahuets y derivados		
Soja y derivados		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x
Frutos de cáscara y derivados.		
Apio y derivados.		
Mostaza y derivados.		
Granos de sésamo y derivados		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/lis expresado en SO ₂		
Altramuces y derivados		
Moluscos y derivados		

Datos técnicos	
Código artículo + variante logística	74293
EAN 13	
Etiqueta EAN 13	Margarina Tres Cuartos 10 g VALLE DE TENA
Marca	VALLE DE TENA
Denominación legal	Margarina Tres Cuartos
% materia grasa MÍNIMA sobre producto terminado	60
% materia grasa sobre extracto seco MÍNIMO	
Ingredientes (incluidos alérgenos)	Aceites y grasas vegetales (palma, soja, nabina, girasol en proporción variable), agua, emulgentes (E471, E322), sal (0,4 %), acidulante (E330), conservador (E202), aromas y colorante (E160). Puede contener trazas de leche .
Condiciones de conservación	Se recomienda conservar en frío, entre +1°C y +6°C, en un lugar seco y oscuro. No conservar por encima de +20°C.
Origen	Producto elaborado en España
OGM, ionización, metales pesados, pesticidas, dioxinas, aflatoxinas	El producto cumple con la normativa vigente, sin OGM y no ionizado.
Ancho (P) en mm	275
Alto (H) en mm	180
Largo (L) en mm	180
Peso neto (g) al envasar	2.400
Peso bruto (g)	2.760
Vida útil	270 días
Registro sanitario/ Envasador	16.02648/B
Planta de producción	
Código ICN	

Datos logísticos	
CAJA	
GTIN 14	8410050072636
Cantidad de UVCs por caja	1
Dimensiones ext. de la caja en mm * (Ancho x Largo x Alto)	275 x 180 x 180
Peso neto de la caja (kg)	2,4
Peso bruto de la caja (kg)	2,76
CAJA	
Cantidad de cajas / capa	16
Cantidad de capas / palet	7
Cantidad de cajas / palet	112
Cantidad de productos / palet	112
Dimensiones del palet en mm (Ancho x Largo x Alto)	1200 x 800 x 1420
Peso neto del palet (kg)	268,8
Peso bruto del palet (kg)	309,12



Valores nutricionales medios	por 100g	por ración de 10g	% IR* por ración
Valor energético (kJ)	2217	221,70	
Valor energético (kcal)	539	53,90	3%
Grasas (g)	60,6	6,06	9%
de las cuales saturadas (g)	26	2,60	13%
Hidratos de carbono (g)	0	0	0%
de los cuales azúcares (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	0	0	0%
Sal (g)	0,42	0,042	1%

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

Características microbiológicas		
Aerobios totales		< 5000 ufc/g
Enterobacterias		< 10 ufc/g
Escherichia coli		<0 ufc/g
Staphilococcus aureus		<0 ufc/g
Salmonella		Ausencia ufc /25 g
Listeria monocytogenes		Ausencia ufc /25 g
Levaduras		< 100 ufc/g
Mohos		< 10 ufc/g