



DESCRIPCIÓN:

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Salmonella ausente

Listeria monocytogenes ausente

Carica microbica totale aerobica mesofila <

Staphylococcus aureus <

Escherichia coli <

Mohos:<




ALÉRGENOS:

Contiene gluten

Caducidad: _____

Periodo Óptimo de Utilización: _____

CARACTERÍSTICAS:

 Sacos / Planta:	 Plantas / Palet:	 Total Sacos / Palet:	 Kg	
---	--	--	--	--

*Desde la fecha de fabricación.

**Desde la fecha de fabricación y para España. Resto del mundo consultar.

PALETIZADO



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

ASPECTO Y AROMA: _____

INGREDIENTES: _____

APLICACIÓN: _____

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: _____

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: _____

POBLACIÓN DESTINO: _____

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO: _____

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: _____

CARÁCTERÍSTICAS DE ETIQUETADO: _____

VIDA ÚTIL: _____

INFORMACIÓN ALÉRGICA: _____

FORMA DE USO:

GARANTÍA:

Si el saco llega roto lo sustituimos por otro siempre que esté anotado en el albarán de entrega debidamente, y se haya devuelto al transportista para su eliminación, por Seguridad Alimentaria.

Calorias (por 100 gramos de producto)

Valor energético

Grasa totales: _____

Ácidos grasos saturados: _____

Hidratos de carbono: _____

Azúcares totales: _____

Humedad: _____

Proteínas: _____

Cloruro sódico: _____

Fibra alimentaria: _____



SPAIN
Calle Mallorquins,
esq. Calle les Aigües,
Pol. Ind. Miramar
(Valencia) Spain.
Tel: +34 962 80 38 28
Tel: +34 962 80 30 31
info@thinkingfoods.es
www.thinkingfoods.es

USA
8200 NW 41st. Street, Doral,
(Miami) FL 33166
Phone: +1 (888) 474 5037
Direct: +1 (305) 915 0314
info@thinkingfoods.com
www.thinkingfoods.com



Kosher