



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