



SAP 67989600

ROCÍO®

Rocio Feité

10 barras de 1 kg c/u.

POR PIEZA



POR CAJA



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, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil lactilato de sodio), benzoato de sodio como conservador (0,1%), saborizantes (artificial e idéntico al natural), 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
19 Kcal	10 Kcal	0 Kcal	21 mg	29 Kcal	5760 Kcal
10 %	3 %	0 %	1 %		
% de los nutrimentos 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 cdta. (5g)

Porciones por envase: 200

Contenido Energético: 29 kcal (118 kJ)

Proteínas 0.0 g

Grasas de las cuales: 3.2 g

Grasa saturada 2.1 g

Grasa polinsaturada 0.4 g

Grasa monoinsaturada 0.7 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 21 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) 1239.6 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



ROCÍO®



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

** Análisis auditables.



Margarinas finas para panadería y repostería

 **Upfield™**
Professional