

Ficha Técnica

DISCO DE MIL HOJAS Y PLANCHA DE MIL HOJAS

Código

R-FT-24



Información de Alérgenos

Este producto contiene los siguientes alérgenos según la regulación UE 1169/2011 que incluye Resolución Ex. N° 427/10 (RSA).

Alérgeno	Contiene como Ingrediente	Posible Contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos	+	-
Crustáceos y productos derivados	-	-
Huevos y productos derivados	-	+
Pescados y productos derivados	-	-
Maní y productos derivados	-	+
Soya y productos derivados	+	-
Leche y productos derivados	-	+
Nueces y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos derivados	-	+
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂	-	-
Moluscos y productos derivados	-	-
Lupino y productos derivados	-	-

- : Ausencia
+ : Presencia

Modo de Uso

Su uso previsto es como insumo de productos de pastelería. Producto listo para rellenar. No requiere cocción. Una vez abierto el producto, utilizar inmediatamente.

Grupos Vulnerables

Personas que presenten alergias alimentarias gluten(Harina),soya.

No recomendable para diabéticos.

Elaborado en líneas que pueden contener caseína-Lactosa(Leche),albúmina(Huevo),nueces,sésamo,maní.

Vida útil y Almacenamiento

60 días desde su fecha de envasado. Mantener en lugar limpio, fresco y seco.

Especificaciones

Formato	Disco mil hoja n°20	Disco mil hoja n°23	Disco mil hoja n°25	Plancha de mil hojas
Diametro (cm)	18 - 21	22 - 24	24 - 26	
Espesor (cm)	0,8 - 1,6	0,8 - 1,6	0,8 - 1,6	0,8 - 1,6
Largo (cm)				43 +/-1 cm
Ancho (cm)				38 +/-2 cm
Peso por unidad (g)	120 aprox.	160 aprox.	190 aprox.	615 aprox.
Peso neto envase (g)	480 (4 unid)	640 (4 unid)	760 (4 unid)	3700 (6 unid)
Porciones por paquete	16 trozos	21 trozos	25 trozos	123 trozos

Nota: El disco de mil hoja puede ir con 2 a 3 quebraduras o trizaduras en el paquete, sin que esto afecte el armado, ni la calidad del producto terminado, siempre y cuando no esté molido el producto. Puede haber hasta tres 3 planchas con rotura o trizadura por paquete. El producto puede generar migas debido al roce entre la mil hojas. Es factible que los bordes y centro de las mil hojas se encuentren más milhojados y con espesor superior, debido a las características propias del producto.

Información de embalaje

Formato de producto	Envase Primario	Envase Secundario	Productos por caja	Contenido neto por caja	Palletizado	
Mil hojas SALA N°20	Disco de cartón, huincha de cartón y sellado con film de poliolefina	Caja de cartón M	6 Pack por caja	2.880 kg	Dimension de pallets(Largo x Ancho x Alto (cm)): Unidades de cajas por camada: N° camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	120x100x20 8 6 48 200
Mil hojas N°23	Disco de cartón, huincha de cartón y sellado con film de poliolefina	Caja de cartón K	6 Pack por caja	3.840 Kg	Unidades de cajas por camada: N° camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	8 6 48 200
Mil hojas N°25	Disco de cartón, huincha de cartón y sellado con film de poliolefina	Caja de cartón K	6 Pack por caja	6840 Kg	Unidades de cajas por camada: N° camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	8 6 48 200
Plancha de mil hojas	Base de cartón y bolsa de polietileno	Caja de cartón L	2 Pack por caja(Cada pack contiene 6 unidades)	7.380 Kg	Unidades de cajas por camada: N° camadas máxima: Cajas por pallets máximo: Altura máxima (pallets + cajas)(cm):	6 5 30 100

Ficha Técnica

DISCO DE MIL HOJAS Y PLANCHA DE MIL HOJAS



Código R-FT-24

Mercado

Nacional, distribuidores, mayoristas, artesanos, supermercado e industrias.
Distribución: vía terrestre.

Origen/Resolución

Elaborado, envasado y comercializado por Gran Pavesi Alimentos Ltda, Los Hilanderos 8681, La Reina.
Fono: 22 273 5788, Santiago. RES. N°161383343 del 05 de abril 2016.

Sistema de gestión de calidad

Producto elaborado según lo establecido en:

- 1.- FSSC 22.000:2018, incluyendo ISO 22.000:2018 e ISO/TS 22.001-1.
- 2.- HACCP Codex Alimentarius, Rev. 4 (2003).
- 3.- NCh 2861 Of.2011. "Sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP)".

Aclaración

Esta ficha técnica es un documento no controlado. La información contenida se basa en nuestro conocimiento y experiencia actual y debe ser usada con discreción. Esto no exime al cliente de establecer y aplicar sus propias precauciones. No asumimos ninguna responsabilidad legal relacionada con el mal uso del producto. Su aplicación debe regirse a las regulaciones legales locales que corresponda.

FECHA ACTUALIZACIÓN	04.05.2023	ACTUALIZACIÓN N°	20
---------------------	------------	------------------	----

PÁGINA	1	de	3
--------	---	----	---