



CÓDIGO DE REFERENCIA	205077	LICENCIA		MODELOS	6
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	ANIMALES DE AZUCAR SURTIDOS 28X30X12MM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	36 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	17049099
-----------------------	----------

	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Caja	48	255x170x45 mm	180,00 g	270,00 g	8435035227993
Expositor		N/A				N/A
Caja	Outer	1920	370x515x475 mm	7.180,00 g	12.000,00 g	18435035227990
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Espesante: E414	No	Sí	No
Ingredientes: Proteína de leche	Sí	Sí	Sí
Acidulante: E330	No	Sí	No
Concentrado vegetal: Cártamo	No	Sí	No
Colorantes: E120	Sí	Sí	No
Colorantes: E132	No	Sí	No
Colorantes: E150d	No	Sí	No
Colorantes: E160a	No	Sí	No
Colorantes: E172	No	Sí	No

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	396,0	0,0
Valor energético (kcal)	1.681,0	0,0
Grasas (g)	0,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	96,0	0,0
Proteínas (g)	1,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	100000		
Mohos y levaduras	1000		
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli	<10		
Salmonella	neg. 25 g	neg. 25 g	INERNO
Listeria monocytogenes	AUSENCIA	AUSENCIA	INERNO

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presencia	<input type="checkbox"/> Trazas
Cereales con gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Apio y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Pescados y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos <input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Cacahuets y productos con cacahuets <input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SIN GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SIN AZÚCAR AÑADIDO <input checked="" type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SIN PROTEINAS DE LECHE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V.
 Producto de confitería incluido en la clasificación 5.4 - R. 1129/2011.
 Contenido colorantes total límite máx. 500ppm.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener cerrado en lugar fresco y seco
 Para una adecuada conservación del producto es imprescindible que éste se mantenga cerrado y se conserve en su envase y caja original durante su almacenamiento.

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.