

CÓDIGO DE REFERENCIA	445021	LICENCIA	MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CONFETTIQUINS 1KG			
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA DECORACIÓN DE TARTA			
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	24 meses	LIBRE DE OGM?	Sí	

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	17049099	CÓDIGO EAN	Unidad	8435035190341	Display	N/A	Caja	N/A
	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto				
Unidad Mínima	N/A							
Unidad de Consumo	1000	13x13x15 cm	1.000,00 g	1.150,00 g				
Expositor	N/A							
Caja	N/A							
Outer	N/A							
Palet (standard)	N/A							

B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	Max.*	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Azúcar		No	Sí	No
Ingredientes: Aceite de girasol		No	Sí	No
Ingredientes: Agua		No	Sí	No
Ingredientes: Fécula de patata		No	Sí	No
Ingredientes: Harina de arroz		No	Sí	No
Aroma: Vainilla		No	Sí	No
Colorantes: E163		No	Sí	No
Colorantes: E120	500	Sí	Sí	No
Colorantes: E100	500	No	Sí	No

*Max. (mg/l o mg/kg)



(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	0,00 %
	Leche	0,00 %
Humedad Relativa		0,00 %



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:	8
FECHA:	12/02/2019

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

ANALÍTICO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.712,0	0,0
Valor energético (kcal)	404,0	0,0
Grasas (g)	2,5	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	94,7	0,0
de los cuales azúcar (g)	88,9	0,0
Proteínas (g)	0,2	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Mohos y levaduras	<10	<10	MI-M
Enterobacteriaceae	<10	<10	MI-enterob
Escherichia coli	<10	<10	MI-enterob
Salmonella			
Listeria monocytogenes	<10	<10	MI-L

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

0 - AUSENCIA

1 - PRESENTE COMO INGREDIENTE

2 - PRESENTE COMPARTIENDO LINEA DE PRODUCCIÓN

3 - PRESENTE EN FÁBRICA

Cereales con gluten y derivados	<input type="checkbox"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input type="checkbox"/>

Apio y derivados	<input type="checkbox"/>
Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>
Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>
Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos con cacahuets	<input type="checkbox"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

SI(X) NO(N)

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 type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input type="checkbox"/>
SIN PROTEINAS DE LECHE	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ausencia de cuerpos extraños y alfatoxinas (REG. No.1881/2006)	<input checked="" type="checkbox"/>
El % de cada color puede variar en el surtido dependiendo del lote de fabricación	<input checked="" type="checkbox"/>
LIBRE DE RADIACIONES IONIZANTES	<input checked="" type="checkbox"/>
No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V.	<input checked="" type="checkbox"/>
Producto de confitería incluido en la clasificación 5.4 - R. 1129/2011. Contenido colorantes total límite máx 500ppm	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener cerrado en lugar fresco y seco; HR <75%

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