



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 4 FECHA: 02/01/2019



CÓDIGO DE REFERENCIA	211014	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	HOJA VERDE AZUCAR 3.5CM				
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	375	257x185x65 mm	385,00 g	495,00 g	8435035103945
Expositor		N/A				N/A
Caja		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

## B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	Max.*	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Almidón de patata		No	Sí	No
Ingredientes: Azúcar		No	Sí	No
Ingredientes: Almidón de arroz		No	Sí	No
Espesante: E414		No	Sí	No
Emulgentes: E466		No	Sí	No
Ingredientes: Glucosa		No	Sí	No
Colorantes: E102	500	No	Sí	No
Colorantes: E133	500	No	Sí	No

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

## C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado CÁLCULO

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.661,8	0,0
Valor energético (kcal)	397,6	0,0
Grasas (g)	0,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	97,7	0,0
de los cuales azúcares (g)	4,2	0,0
Proteínas (g)	1,6	0,0
Sodio (mg)	27,2	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

## D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
-----------	--------	------------	--------

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	<1000	<1000	Interno
Mohos y levaduras			
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli			
Salmonella	Ausencia	No Detectado	Interno
Listeria monocytogenes	Ausencia	No Detectado	Interno

## 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 checked="" 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

Contiene colorantes Azoicos etiquetados de acuerdo con Regulación 1334/1999. Anexo V.

NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR

Uso previsto: decoración para industriales de pastelería.

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.