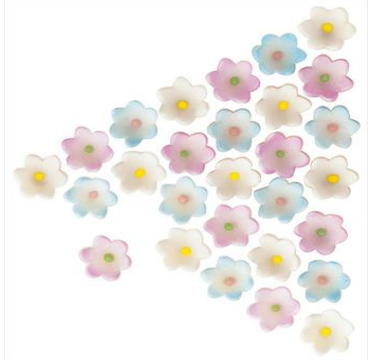




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 4 FECHA: 18/09/2018



CÓDIGO DE REFERENCIA	211007	LICENCIA		MODELOS	3
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	ESTELA AZUCAR 1,5CM				
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	490	257x185x65 mm	300,00 g	425,00 g	8435035103877
Expositor		N/A				N/A
Caja	Outer	0	576x262x338 mm	4.500,00 g	7.000,00 g	28435035103871
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
Emulgentes: E466		No	Sí	No
Espesante: E414		No	Sí	No
Ingredientes: Glucosa		No	Sí	No
Colorantes: E102	500	No	Sí	No
Colorantes: E133	500	No	Sí	No
Colorantes: E122	500	No	Sí	No
Colorantes: E129	200	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

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

☒ Ausencia	☒ Presencia	☐ Trazas
Cereales con gluten y derivados	X	Apio y derivados X
Leche incluida lactosa y derivados	X	Sésamo y derivados X
Huevo y derivados	X	Crustáceos y derivados X
Soja y derivados	X	Pescados y derivados X
Frutos de cáscara y derivados	X	Altramuces y derivados X
Mostaza y derivados	X	Moluscos X
Sulfitos (<10ppm)	X	Cacahuets y productos con cacahuets X

F - DECLARACIONES ADICIONALES

☒ Sí	☐ No
COLORANTES NATURALES	X HALAL X
KOSHER	X SIN GLUTEN ✓
SIN LACTOSA	✓ SIN AZÚCAR AÑADIDO X
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	X SIN PROTEINAS DE LECHE ✓

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
Contiene colorantes Azoicos etiquetados de acuerdo con Regulación 1334/1999. Anexo V. NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR Producto de confitería incluido en la clasificación 5.4 - R. 1129/2011. Contenido colorantes total límite máx. 500ppm. Uso previsto: decoración para industriales de pastelería.	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.