

CÓDIGO DE REFERENCIA	424125	LICENCIA	MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PASTA AZUCAR/FONDANT ROJO 250G			
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA			
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	15 meses	LIBRE DE OGM?	Sí	

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	17049051	CÓDIGO EAN	Unidad	8435035216706	Display	18435035216703	Caja	N/A
----------------	----------	------------	--------	---------------	---------	----------------	------	-----

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	N/A			
Unidad de Consumo	1	3x12x8 cm	250,00 g	300,00 g
Expositor	6	18x18x8 cm	1.500,00 g	1.800,00 g
Caja	N/A			
Outer	N/A			
Palet (standard)	N/A			

B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Jarabe de glucosa	No	Sí	No
Ingredientes: Agua	No	Sí	No
Ingredientes: Grasa vegetal anhidra	No	Sí	No
Ingredientes: Aceite de palma	No	Sí	No
Ingredientes: Grasa de coco	No	Sí	No
Ingredientes: Aceite de girasol	No	Sí	No
Emulgentes: E471	No	Sí	No
Ingredientes: Aroma	No	Sí	No
Estabilizadores: E422	No	Sí	No
Estabilizadores: E415	No	Sí	No
Ingredientes: Lecitina de soja	No	Sí	Sí
Antiaglomerante: E551	No	Sí	No
Corrector de la acidez: E334	No	Sí	No
Conservantes: E202	No	Sí	No
Colorantes: E120	No	Sí	No



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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:

3

FECHA:

17/01/2018

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.620,0	0,0
Valor energético (kcal)	382,0	0,0
Grasas (g)	2,4	0,0
de las cuales saturadas (g)	1,3	0,0
Hidratos de carbono (g)	90,0	0,0
de los cuales azúcar (g)	84,0	0,0
Proteínas (g)	0,5	0,0
Sodio (mg)	40,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
<i>Aerobios totales</i>	<10000	<10000	PNT-M002
<i>Mohos y levaduras</i>	<500	<500	PNT-M009
<i>Enterobacteriaceae</i>	No Detectado	No Detectado	PNT-M005
<i>Escherichia coli</i>	No Detectado	No Detectado	PNT-M004
<i>Salmonella</i>	No Detectado	No Detectado	PNT-M006
<i>Listeria monocytogenes</i>			

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

SÍ(X) NO(N)

COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input type="checkbox"/>
SIN AZÚCAR AÑADIDO	<input type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN PROTEINAS DE LECHE	<input type="checkbox"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1334/1999. Anexo V.

SIN GLUTEN

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco, en envase original y apartado de la luz