

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

FIDEO MIX COLORES

Código: 4110

1.2 Descripción

Fideo de azúcar multicolor. Producto de confitería.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, JARABE DE GLUCOSA, GRASA VEGETAL (palma), COLORANTES (E-100, E-120, E-131, E-132, E-160a, E-172), EMULGENTE (LECITINA DE SOJA), ANTIAPELMAZANTE (TALCO), ESPESANTE (GOMA ARABIGA) Y AROMA.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

18 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Bolsa de 1 kg.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%. Mantener el producto protegido de la luz. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	fideo de colores	Organoléptico E02
SABOR	dulce	Organoléptico E02
HUMEDAD	máx. 1,2%	Estufa E06
LONGITUD	mín. 75% 2-6 mm	Análisis de imagen
DESIDAD APARENTE	0,85 g/ml	ISO 787-11

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 1.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Mohos y levaduras	máx. 100 ufc/g	UNE-NE ISO 7954
Coliformes	máx. 10 ufc/g	UNE-NE ISO 10172

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1735 KJ/100g	409 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g/100 g)	0,0		
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	97,0		± 2
Azúcares	95,0		± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	2,5		± 0,5
Saturadas	1,3		± 0,5
Fibra dietética (gr./100 gr.)	0,0		
Sal (gr./100 gr.)	0,02		± 0,005

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	CONTIENE COMO TRAZA	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	Lecitina de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.