



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 5 FECHA: 02/05/2018



CÓDIGO DE REFERENCIA	412019	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	COLORANTE AMARILLO LIMON AEROGRAFO				
DENOMINACIÓN DE VENTA	COLORANTE ALIMENTARIO				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	38 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

## A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	32041900					
	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Unidad	1	5x5x13 cm	190,00 g	220,00 g	8435035112374
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	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Agua	No	Sí	No
Colorantes: E102	No	Sí	No
Acidulante: E330	No	Sí	No
Conservantes: E202	No	Sí	No

## C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	4,8	9,0
Valor energético (kcal)	1,1	2,2
Grasas (g)	0,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	1,7	3,2

## D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<100	<100	internal
Mohos y levaduras	absent	absent	internal
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli			
Salmonella			

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
Listeria monocytogenes			

## 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 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 type="checkbox"/>	Pescados y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos <input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input 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	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
AGITAR BIEN ANTES DE USAR. Contiene colorantes Azoicos etiquetado de acuerdo con el Re. 1333/2008 ANEXO V NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR SIN GLUTEN LIMITE DE USO: 9.5 g/Kg cat.5.4; 3,83g/Kg cat.7.2 Reg 1169/2011	Alejar de fuentes inflamables y >50°C. Proteger del sol 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.