

CÓDIGO DE REFERENCIA	412012	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	COLORANTE NEGRO 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	CÓDIGO EAN	Unidad	8435035112305	Display	N/A	Caja	N/A
	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto				
Unidad Mínima	N/A							
Unidad de Consumo	1	5x5x13 cm	190,00 g	220,00 g				
Expositor	N/A							
Caja	N/A							
Outer	N/A							
Palet (standard)	N/A							

B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	Max.*	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Agua		No	Sí	No
Acidulante: E330		No	Sí	No
Conservantes: E202	1500	No	Sí	No
Colorantes: E102	500	No	Sí	No
Colorantes: E110	35	No	Sí	No
Colorantes: E122	500	No	Sí	No
Colorantes: E133	500	No	Sí	No
Colorantes: E151	500	No	Sí	No

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



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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:	5
FECHA:	15/02/2017

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 azúcar (g)	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,9	1,7

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<100	<100	INTERNO
Mohos y levaduras	ausencia	ausencia	INTERNO
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli			
Salmonella			
Listeria monocytogenes			

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="text" value="0"/>	Apio y derivados	<input type="text" value="0"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input type="text" value="3"/>	Sésamo y derivados	<input type="text" value="0"/>
Huevo y derivados	<input type="text" value="0"/>	Crustáceos y derivados	<input type="text" value="0"/>
Soja y derivados	<input type="text" value="3"/>	Pescados y derivados	<input type="text" value="0"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input type="text" value="3"/>	Altramuces y derivados	<input type="text" value="0"/>
Mostaza y derivados	<input type="text" value="0"/>	Moluscos	<input type="text" value="0"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input type="text" value="3"/>	Cacahuets y productos con cacahuets	<input type="text" value="0"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

SÍ(X) NO(N)

COLORANTES NATURALES	<input type="text" value="N"/>
HALAL	<input type="text" value="N"/>
KOSHER	<input type="text" value="N"/>
SIN GLUTEN	<input type="text" value="N"/>
SIN LACTOSA	<input type="text" value="N"/>
SIN AZÚCAR AÑADIDO	<input type="text" value="N"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input type="text" value="X"/>
SIN PROTEINAS DE LECHE	<input type="text" value="N"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

AGITAR BIEN ANTES DE USAR.	<input type="text" value="X"/>
Contiene colorantes Azoicos etiquetados de acuerdo con el R.D. 1334/1999.	<input type="text" value="X"/>
LIMITE DE USO: 6 g/kg cat. 5.4 Reg. 1129/2011	<input type="text" value="X"/>
NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR	<input type="text" value="X"/>
SIN GLUTEN	<input type="text" value="X"/>

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Alejar de fuentes inflamables y >50°C. Proteger del sol