

CÓDIGO DE REFERENCIA	430011	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		SPRAY COLOR ROSA EFECTO AEROGRAFO 100 ML			
DENOMINACIÓN DE VENTA		COLORANTE ALIMENTARIO			
Vida del producto (desde la fecha de su producción)		26 meses	LIBRE DE OGM?	Sí	

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	32030010	CÓDIGO EAN	Unidad	8435035175959	Display	N/A	Caja	N/A
	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto				
Unidad Mínima	1	4x4x17 cm	100,00 g	122,00 g				
Unidad de Consumo	1	4x4x17 cm	100,00 g	122,00 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: Etanol		No	Sí	No
Colorantes: E122	500	No	Sí	No
Colorantes: E171		No	Sí	No
Ingredientes: Agua		No	Sí	No
Ingredientes: Aceite de girasol		No	Sí	No
Emulgentes: E433	1000	No	Sí	No
Acidulante: E943a		No	Sí	No
Acidulante: E943b		No	Sí	No
Acidulante: E944		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:	4
FECHA:	13/10/2017

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.474,6	2.474,6
Valor energético (kcal)	592,0	592,0
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)	0,5	0,5
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
<i>Aerobios totales</i>	<100	<10000	interno
<i>Mohos y levaduras</i>	ausencia	ausencia	interno
<i>Enterobacteriaceae</i>			
<i>Escherichia coli</i>			
<i>Salmonella</i>			
<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="text" value="0"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input type="text" value="2"/>
Huevo y derivados	<input type="text" value="0"/>
Soja y derivados	<input type="text" value="2"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input type="text" value="0"/>
Mostaza y derivados	<input type="text" value="0"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input type="text" value="2"/>

Apio y derivados	<input type="text" value="0"/>
Sésamo y derivados	<input type="text" value="0"/>
Crustáceos y derivados	<input type="text" value="0"/>
Pescados y derivados	<input type="text" value="0"/>
Altramuces y derivados	<input type="text" value="0"/>
Moluscos	<input type="text" value="0"/>
Cacahuets y productos con cacahuets	<input type="text" value="0"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

SI(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="X"/>
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

Contiene colorantes Azoicos etiquetados de acuerdo con Regulación 1334/1999. Anexo V.	<input type="text" value="X"/>
Información de seguridad obligatoria y símbolos de advertencia.	<input type="text" value="X"/>
LÍMITE DE USO: 5g /kg (postres excepto los incluidos en cat. 1,2,3) Reglamento 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"/>
VER MODO DE EMPLEO Y DATOS DE SEGURIDAD EN EL ENVASE	<input type="text" value="X"/>

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.