

CÓDIGO DE REFERENCIA	126033	LICENCIA	MODELOS	2
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MARGARITA COLOR SURT. ROSA/BLANCO			
DENOMINACIÓN DE VENTA	OBLEA			
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	36 meses	LIBRE DE OGM?	Sí	

**A - DATOS LOGÍSTICOS**

COD. INTRASTAT	19059010	CÓDIGO EAN	Unidad	N/A	Display	N/A	Caja	8435035175645
----------------	----------	------------	--------	-----	---------	-----	------	---------------

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	N/A			
Unidad de Consumo	N/A			
Expositor	N/A			
Caja	100	15x15x9 cm	33,00 g	105,00 g
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: Almidón de maíz		No	Sí	No
Emulgentes: Lecitina de soja		No	Sí	Sí
Colorantes: E102	500	No	Sí	No
Colorantes: E129	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:	6
FECHA:	20/04/2017

### C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.492,0	0,0
Valor energético (kcal)	356,9	0,0
Grasas (g)	1,1	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,3	0,0
Hidratos de carbono (g)	85,3	0,0
de los cuales azúcar (g)	0,1	0,0
Proteínas (g)	0,2	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,0

### D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
<i>Aerobios totales</i>	< 700	< 1000	T-A-001
<i>Mohos y levaduras</i>	< 100	< 200	T-A-006
<i>Enterobacteriaceae</i>			
<i>Escherichia coli</i>	< 100	< 1000	T-A-001
<i>Salmonella</i>			
<i>Listeria monocytogenes</i>	No Detectado	<100	T-A-001

<b>E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS</b>	<b>0 - AUSENCIA</b>	<b>1 - PRESENTE COMO INGREDIENTE</b>
	<b>2 - PRESENTE COMPARTIENDO LINEA DE PRODUCCIÓN</b>	<b>3 - PRESENTE EN FÁBRICA</b>

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 type="checkbox"/>
HALAL	<input type="checkbox"/>
KOSHER	<input 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

Contenido colorantes total límite máx. 500ppm.	<input checked="" type="checkbox"/>
Contiene colorantes Azoicos etiquetados de acuerdo con Regulación 1334/1999. Anexo V.	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
Uso previsto: decoración para industriales de pastelería.	<input checked="" type="checkbox"/>

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener a 25°C y HR 60/75% en envase original cerrado.