



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 | FECHA: 13/06/2018



| | | | | | |
|---|-----------------------|---------------|----|---------|---|
| CÓDIGO DE REFERENCIA | 418002 | LICENCIA | | MODELOS | 1 |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | PULVERIZADOR VIOLETA | | | | |
| DENOMINACIÓN DE VENTA | COLORANTE ALIMENTARIO | | | | |
| Vida del producto (desde la fecha de su producción) | 24 meses | LIBRE DE OGM? | Sí | | |

A - DATOS LOGÍSTICOS

| | |
|----------------|----------|
| COD. INTRASTAT | 32061900 |
|----------------|----------|

| | Unidad interna | UNIDADES | Medidas | Peso Neto | Peso Bruto | CÓDIGO DE BARRAS |
|-------------------|----------------|----------|--------------|-----------|------------|------------------|
| Unidad Mínima | | N/A | | | | N/A |
| Unidad de Consumo | Unidad | 1 | 30x30x110 mm | 6,00 g | 45,00 g | 8435035230320 |
| 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 |
|-----------------------|---------------|--------------|-----------|
| Colorantes: E132 | No | Sí | No |
| Colorantes: E171 | No | Sí | No |
| Colorantes: E120 | No | Sí | No |

C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado

| | por 100g | POR PORCIÓN |
|-----------------------------|----------|-------------|
| Valor energético (kJ) | 22,0 | 1,3 |
| Valor energético (kcal) | 5,0 | 0,3 |
| Grasas (g) | 0,0 | 0,0 |
| de las cuales saturadas (g) | 0,0 | 0,0 |
| Hidratos de carbono (g) | 0,5 | 0,0 |
| de los cuales azúcares (g) | 0,0 | 0,0 |
| Proteínas (g) | 1,1 | 0,1 |
| Sodio (mg) | 664,0 | 39,8 |
| Sal (g) | 1,7 | 0,1 |

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

| PARÁMETRO | u.f.c. | Tolerancia | Método |
|------------------------|--------|----------------------|---------|
| Aerobios totales | UFC/g | <10 ³ ufc | INTERNO |
| Mohos y levaduras | UFC/g | <10 ³ ufc | INTERNO |
| Enterobacteriaceae | | | |
| Escherichia coli | | | |
| Salmonella | | | |
| Listeria monocytogenes | | | |

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.



E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

| <input checked="" type="checkbox"/> Ausencia | <input checked="" type="checkbox"/> Presencia | <input type="checkbox"/> Trazas |
|--|---|---------------------------------------|
| Cereales con gluten y derivados | X | Apio y derivados X |
| Leche incluida lactosa y derivados | ? | Sésamo y derivados X |
| Huevo y derivados | X | Crustáceos y derivados X |
| Soja y derivados | ? | Pescados y derivados X |
| Frutos de cáscara y derivados | ? | Altramuces y derivados X |
| Mostaza y derivados | X | Moluscos X |
| Sulfitos (<10ppm) | ? | Cacahuets y productos con cacahuets X |

F - DECLARACIONES ADICIONALES

| <input checked="" type="checkbox"/> Sí | <input checked="" type="checkbox"/> No |
|--|--|
| COLORANTES NATURALES | X HALAL X |
| KOSHER | X SIN GLUTEN ✓ |
| SIN LACTOSA | X SIN AZÚCAR AÑADIDO ✓ |
| ADECUADO PARA VEGETARIANOS | ✓ SIN PROTEINAS DE LECHE X |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

SIN GLUTEN
 NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR
 No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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.