



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 30/05/2022

CÓDIGO DE REFERENCIA	427943	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CALAVERAS CHOCOLATE BLANCO HALLOWEEN 34X27MM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	18 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		



A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	18069039					
	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Caja	120	180x305x15 mm	240,00 g	334,18 g	8435599754881
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: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Manteca de Cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Leche entera en polvo	Sí	Sí	Sí
Emulgentes: Lecitina de girasol	No	Sí	No
Emulgentes: E322	No	Sí	No
Ingredientes: Aroma natural	No	Sí	No
Colorantes: E153	No	Sí	No
Colorantes: E120	Sí	Sí	No
Colorantes: E101(i)	No	Sí	No
Colorantes: E133	No	Sí	No

(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	29,50 %
	Leche	23,50 %

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.387,0	0,0
Valor energético (kcal)	570,0	0,0
Grasas (g)	36,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	22,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	55,0	0,0
Proteínas (g)	6,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	0,0

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
Aerobios totales	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g	INTERNO
Mohos y levaduras	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Enterobacteriaceae	<100ufc/g	<100ufc/g	INTERNO
Escherichia coli			
Salmonella	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

☒ Ausencia	☒ Presencia	☐ Trazas
Cereales con gluten y derivados	☒	Apio y derivados ☒
Leche incluida lactosa y derivados	☒	Sésamo y derivados ☒
Huevo y derivados	☒	Crustáceos y derivados ☒
Soja y derivados	☒	Pescados y derivados ☒
Frutos de cáscara y derivados	☒	Altramuces y derivados ☒
Mostaza y derivados	☒	Moluscos ☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	Cacahuets y productos con cacahuets ☒

F - DECLARACIONES ADICIONALES

☒ Sí	☒ No
COLORANTES NATURALES	HALAL ☒
KOSHER	SIN GLUTEN ☒
SIN LACTOSA	SIN AZÚCAR AÑADIDO ☒
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	SIN PROTEINAS DE LECHE ☒

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V. SIN GLUTEN Grasas trans: 0,4g/100g	Fresco y seco alejado de olores fuertes. T° 12-20°C HR<55% 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.