



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 3 FECHA: 10/05/2022



|                                                     |                                           |               |    |         |   |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------|----|---------|---|
| CÓDIGO DE REFERENCIA                                | 205130                                    | LICENCIA      |    | MODELOS | 2 |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                            | AZUCAR 2D 36 FANTASMAS Y 36 CALABAZAS 2CM |               |    |         |   |
| DENOMINACIÓN DE VENTA                               | CONFITERÍA                                |               |    |         |   |
| Vida del producto (desde la fecha de su producción) | 36 meses                                  | LIBRE DE OGM? | Sí |         |   |

## A - DATOS LOGÍSTICOS

|                |          |
|----------------|----------|
| COD. INTRASTAT | 17049099 |
|----------------|----------|

|                   | Unidad interna | UNIDADES | Medidas        | Peso Neto  | Peso Bruto | CÓDIGO DE BARRAS |
|-------------------|----------------|----------|----------------|------------|------------|------------------|
| Unidad Mínima     |                | N/A      |                |            |            | N/A              |
| Unidad de Consumo | Caja           | 72       | 255x170x42 mm  | 126,00 g   | 200,00 g   | 8435035230528    |
| Expositor         |                | N/A      |                |            |            | N/A              |
| Caja              | Outer          | 2880     | 370x515x475 mm | 5.040,00 g | 9.200,00 g | 18435035230525   |
| 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        |
| Espesante: E414                 | No            | No           | No        |
| Ingredientes: Proteína de leche | Sí            | Sí           | Sí        |
| Acidulante: E330                | No            | Sí           | No        |
| Humectante: E422                | No            | Sí           | No        |
| Emulgentes: E322                | No            | Sí           | No        |
| Colorantes: E100                | No            | Sí           | No        |
| Colorantes: E120                | Sí            | Sí           | No        |
| Colorantes: E132                | No            | Sí           | No        |
| Colorantes: E172                | No            | Sí           | No        |

## C - VALORES NUTRICIONALES

### Método de determinación utilizado

|                             | por 100g | POR PORCIÓN |
|-----------------------------|----------|-------------|
| Valor energético (kJ)       | 1.681,0  | 0,0         |
| Valor energético (kcal)     | 396,0    | 0,0         |
| Grasas (g)                  | 0,5      | 0,0         |
| de las cuales saturadas (g) | 0,1      | 0,0         |
| Hidratos de carbono (g)     | 98,0     | 0,0         |
| de los cuales azúcares (g)  | 96,0     | 0,0         |
| Proteínas (g)               | 1,0      | 0,0         |
| Sodio (mg)                  | 4,0      | 0,0         |
| Sal (g)                     | 0,0      | 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       | UFC/g    | <100000ufc | INTERNO |
| Mohos y levaduras      | UFC/g    | <1000ufc   | INTERNO |
| Enterobacteriaceae     |          |            |         |
| Escherichia coli       | UFC/g    | <10ufc     | INTERNO |
| Salmonella             | UFC/g    | Aus.25g    | INTERNO |
| Listeria monocytogenes | AUSENCIA | AUSENCIA   | INTERNO |

## E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

| <input checked="" type="checkbox"/> Ausencia | <input checked="" type="checkbox"/> Presencia | <input type="checkbox"/> 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

| <input checked="" type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> 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                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SIN GLUTEN               | Mantener cerrado en lugar fresco y seco<br>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.