

 BOSTON NUTRACEUTICAL SCIENCE	 DAMEL GROUP Food & Beverage	FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO FRUIT & PARADISE B/1Kg	Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017 Rev Articulo: 1 Fecha: 26/04/2024
		Código 66657	

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CARAMELOS DE GOMA

2.- DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Gelatina, Acidulantes: E330, E296, E270, Concentrados vegetales (cártamo, rábano, zanahoria, arándano, espirulina, Aromas, Colorantes: E160c, Aceite vegetal (palma), Agente recubrimiento: cera de carnauba.

-

Idiomas envase: ES, PT, EN, FR, IT, DE, NL, SV, DA, FI, CS, RU, AR

3.- DATOS LOGISTICOS

0 0	12 BOLSAS EN UNA CAJA
-----	-----------------------

Presentación Palet TINTA TRANSFER 154X300 ROLLO CAJAS DE BASE 7 CAJAS DE ALTURA 7 ALTURA PALET 1,929

PESO NETO 1 Kg. PESO BRUTO 1,114 Kg.

Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)			
255	220	550			

BULTO PESO NETO 12,000 Kg. PESO BRUTO 13,368 Kg.

EAN 1 8411500231221	EAN 2 -	EAN 3 8411500231238
---	---	---

4.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Condiciones de almacenamiento hasta consumo: Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

5- TIPO DE COLORANTES

FALSO

6- TABLA NUTRICIONAL (POR 100 g. APROX.) RD 1169/2011

ENERGÍA.....	1.376 kJ	324 Kcal
GRASAS.....	0,2g	
DE LAS CUALES		
SATURADAS.....	0,2g	
DE LAS CUALES		
MONOINSATURADAS.....	0	
DE LAS CUALES		
POLIINSATURADAS.....	0	
HIDRATOS DE CARBONO.....	76g	
DE LOS CUALES		
AZÚCARES.....	69g	
DE LOS CUALES		
POLIALCOHOLES.....	0	
DE LOS CUALES		
ALMIDÓN.....	0	
FIBRA ALIMENTARIA.....	0	
PROTEINAS.....	4,5g	
SAL.....	0,133g	
VITAMINA C.....	0	

7- VIDA UTIL DESDE ENVASADO

24 MESES

OBSERVACIONES:

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO		Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017 Rev Artículo: 1 Fecha: 26/04/2024
PRODUCTO	FRUIT & PARADISE B/1Kg	Código 66657

8- TABLA ALERGENOS (RE. 1169/2011)

	ALERGENO	TRAZAS
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa	NO	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Frutos de cáscara	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados	NO	NO
Soja y Productos a base de Soja	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo	NO	NO
Altramuz y sus derivados	NO	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro	NO	NO

9- DECLARACION DE ALERGENOS

10- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR: CARACTERISTICO	OLOR: FRUTAL	SABOR: FRUTAL	TEXTURA: CARACTERISTICO
-----------------------	--------------	---------------	-------------------------

11- CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Este producto cumple con los límites fijados por la Reglamentación Técnica-Sanitaria Vigente sobre:

AEROBIOS MESÓFILOS: <1000 ufc/g	ENTEROBACTERIAS: Ausencia en 25g	COLIFORMES: <10 ufc/g
SALMONELLA-SHIGELLA: Ausencia en 25g	E. Coli: Ausencia en 25g	MOHOS Y LEVADURAS: <100 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES: Ausencia en 25g		

12- METALES PESADOS

Este producto cumple con los límites fijados por la Reglamentación Técnica-Sanitaria Vigente sobre (RE 2023/915 sobre contaminantes) y sus posteriores modificaciones:

Arsénico	<0,1 ppm	Plomo	<0,2 ppm	Cobre	<5 ppm
----------	----------	-------	----------	-------	--------

13- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

HUMEDAD %	15 - 22	PROTEINAS %	4,5 - 7,5	ACTIVIDAD AGUA	0,6 - 0,75
MAT. GRASA %	<1	ALMIDON %	<1	PH	2,5 - 4,5

14- PROCESO PRODUCTIVO

MEZCLA DE INGREDIENTES - COCCIÓN - ADICION DE AROMAS - DEPOSITADO - SECADO - ENVASADO

15- HIGIENE

PRODUCTO REALIZADO BAJO LOS PLANES HIGIENICOS DEL APPCC Y ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS

16- CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

BRC-IFS-HALAL

17- MODO DE EMPLEO

Listo para su consumo

18- USO PREVISTO

Destinados a ser consumidos por la población en general sana, con excepción de grupos sensibles a los alérgenos presentes en el producto y diabéticos, en el caso de tratarse de un producto con azúcar.

Dep. Calidad
BOSTON NUTRACEUTICAL PRODUCTION
DAMEL GROUP

OBSERVACIONES:

PAG 2 DE 2