



FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum:	3	Fecha:	21/09/2021
Rev Artículo:	4	Fecha:	26/02/2021

PEONZAS B/1Kg DAMEL

62101

Código

62101

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CAMELOS DE GOMA

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Gelatina, Acidulantes: E330, E296, E270, Aromas, Colorantes: (VER SELLO), Aceite vegetal (Palma), Agente de recubrimiento: cera de carnauba.

E102, E129, E133

E102, E129, puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

3.- DATOS LOGISTICOS

1 BOLSA

12 BOLSAS EN UNA CAJA

Presentación Palet PALET 80X120 HOMOLOGADO EUROP.

CAJAS DE BASE 7

CAJAS DE ALTURA 7

ALTURA PALET 1,9

BOBINA

ANCHO mm

222

ALTO mm

300

UNIDAD

PESO NETO

1,000 Kg.

CAJA

ANCHO mm

550

ALTO mm

256

FONDO mm

220

BULTO

PESO NETO

12,000 Kg.

PESO BRUTO

13,367 Kg.

EAN 1

8411500211209

EAN 2

8411500211216

EAN 3

8411500211216

4.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Condiciones de almacenamiento hasta consumo:

Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

5.- TIPO DE COLORANTES

COLORANTES AZOICOS

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

ENERGÍA.....	1.396 kJ	329 Kcal
GRASAS.....	0,2g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS SATURADOS.....	0,2g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS.....	0	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS.....	0	
HIDRATOS DE CARBONO.....	76g	
DE LOS CUALES		
AZÚCARES.....	72g	
DE LOS CUALES		
POLIALCOHOLES.....	0	
DE LOS CUALES		
ALMIDÓN.....	0	
FIBRA ALIMENTARIA.....	0	
PROTEINAS.....	5,7g	
SAL.....	0,133g	
VITAMINA C.....	0	

OBSERVACIONES:

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO			Rev Docum: 3	Fecha: 31/01/2018
			Rev Articulo: #ND	#ND
PRODUCTO	PEONZAS B/1Kg DAMEL		Codigo	62101

7- TABLA ALERGENOS (R. D. 1169/2011)

	ALERGENO TRAZAS	
	NO	NO
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

8- DECLARACION DE ALERGENOS

9- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

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

10- CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

AEROBIOS MESÓFILOS <1000 ufc/g	ENTEROBACTERIAS <10 ufc/g	COLIFORMES <10 ufc/g
SALMONELLA-SHIGELLA No detectado/25g	E. Coli <10 ufc/g	MOHOS Y LEVADURAS <100 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES No detectado/25g		

11- METALES PESADOS

Valores

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

12- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

HUMEDAD %	12 - 18	PROTEINAS %	4,5 - 7,5	ACTIVIDAD AGUA	0,6 - 0,75
MAT. GRASA %	<1	ALMIDON %	<1	PH	2,5 - 4,5

13- PROCESO PRODUCTIVO

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

14- HIGIENE

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

15- CERTIFICACIONES

BRC - IFS- Halal (Nº Certificado: HFQ-67/16/A)

16- MODO DE EMPLEO Y VIDA UTIL

Listo para su consumo VIDA UTIL: 2 AÑOS

17- 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.

Dep. Calidad
DAMEL GROUP S.L.

OBSERVACIONES: