

 BOSTON NUTRACEUTICAL SCIENCE	 G R O U P Private Label	FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO FRUITY JELLY B/1KG	Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017 Rev Artículo: 1 Fecha: 10/12/2019
Código 62291			jun-18

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CARAMELOS DE GOMA

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES
 Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, 5% de zumo de frutas a base de concentrado (manzana, pera, piña, melocotón, Naranja, Limón, Frambuesa, Grosella negra, Fresa, Mora, Arándano, Cereza), Gelatina, Acidulantes: ácido cítrico, Gelificante: pectina, Aromas, Corrector de acidez: E331, Colorantes: E102, E129, E133.

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

3.- DATOS LOGISTICOS

0 0	8 BOLSAS EN UNA CAJA
-----	----------------------

Presentación Palet PALET 80X120 HOMOLOGADO EUROP. CAJAS DE BASE 7 CAJAS DE ALTURA 7 ALTURA PALET 1,929

PESO NETO 1 Kg. PESO BRUTO 1,167 Kg.

Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	BULTO	PESO NETO	PESO BRUTO
255	220	550		8,000 Kg.	9,339 Kg.

EAN 1	8411500121171	EAN 2	-	EAN 3	8411500121188
-------	---------------	-------	---	-------	---------------

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.....	1.394 kJ	328 kcal
GRASAS.....	0g	
DE LAS CUALES		
SATURADAS.....	0g	
DE LAS CUALES		
MONOINSATURADAS.....	0	
DE LAS CUALES		
POLIINSATURADAS.....	0	
HIDRATOS DE CARBONO.....	79g	
DE LOS CUALES		
AZÚCARES.....	72g	
DE LOS CUALES		
POLIALCOHOLES.....	0	
DE LOS CUALES		
ALMIDÓN.....	0	
FIBRA ALIMENTARIA.....	0	
PROTEINAS.....	3g	
SAL.....	0,160g	
VITAMINA C.....	0	

7- VIDA UTIL

2 AÑOS

OBSERVACIONES:

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO		Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017																																													
		Rev Artículo: 1 Fecha: 10/12/2019																																													
PRODUCTO	FRUITY JELLY B/1KG	Código 62291																																													
8- TABLA ALERGENOS (D.E. 2000/13/EC) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ALERGENO</th> <th>TRAZAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche y sus derivados, incluida la Lactosa</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Huevo y productos a base de huevo</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Frutos de cáscara</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Pescado y productos a base de pescado</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Soja y Productos a base de Soja</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Apio y productos derivados</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Mostaza y productos derivados</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Altramuz y sus derivados</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> </tbody> </table>				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
	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 <i>Este producto cumple con los límites fijados por la Reglamentación Técnica-Sanitaria Vigente sobre:</i> AEROBIOs MESóFILOs: <1000 ufc/g SALMONELLA-SHIGELLA: Ausencia en 25g ENTEROBACTERIAS: Ausencia en 25g E. Coli: Ausencia en 25g LISTERIA MONOCYTOGENES: Ausencia en 25g COLIFORMES: <10 ufc/g MOHOS Y LEVADURAS: <100 ufc/g																																															
12- METALES PESADOS Valores Arsénico <0,1 ppm Plomo <0,2 ppm Cobre <5 ppm																																															
13- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS HUMEDAD % 10 - 20 MAT. GRASA % <1 PROTEINAS % 2,5 - 5,5 ALMIDON % <1 ACTIVIDAD AGUA 0,55 - 0,70 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																																															
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																																															
Dep. Calidad BOSTON NUTRACEUTICAL PRODUCTION DAMEL GROUP																																															

OBSERVACIONES: