



FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: 8 Fecha: 13/02/2016
Rev Artículo: 4 Fecha: 03/03/2017

CINTAS FRESA 210U

Código 56228

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

GELES DULCES

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Jarabe de glucosa-fructosa, Harina de TRIGO, Agua, Acidulantes: E330, E296, Grasa vegetal (coco), Corrector de acidez: E350, Emulgente: E471, Aromas, Conservador: E202, Colorantes: (ver sello)

E102, E129

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

3.- DATOS LOGISTICOS

1 ESTUCHE

9

ESTUCHES EN UNA CAJA

Presentación Palet PALET 80X120 HOMOLOGADO EUROP.

CAJAS DE BASE 6

CAJAS DE ALTURA 4

ALTURA PALET 1,305

UNIDAD

PESO NETO 2,100 Kg.

BULTO

PESO NETO 18,900 Kg.

PESO BRUTO 21,973 Kg.

EAN 1 8411500110298

EAN 2 8411500110304

EAN 3 -

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.....	1509 kJ	355 kcal
GRASAS.....	1,5g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS SATURADOS.....	1,2g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS.....	0	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS.....	0	
HIDRATOS DE CARBONO.....	83g	
DE LOS CUALES		
AZÚCARES.....	61g	
DE LOS CUALES		
POLIALCOHOLES.....	0	
DE LOS CUALES		
ALMIDÓN.....	0	
FIBRA ALIMENTARIA.....	0	
PROTEINAS.....	2,5g	
SAL.....	0,133g	
VITAMINA C.....	0	

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: 8 Fecha: 13/02/2016
Rev Artículo: 4 Fecha: 03/03/2017

PRODUCTO

CINTAS FRESA 210U

Codigo

56228

7- TABLA ALÉRGENOS (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 híbridadas)	SI	SI
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 ALÉRGENOS

CONTIENE GLUTEN

9- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR CARACTERISTICO

OLOR FRUTAL

SABOR FRUTAL

TEXTURA CARACTERISTICA

10- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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 Ausencia en 25g

E. Coli Ausencia en 25g

MOHOS Y LEVADURAS <100 ufc/g

LISTERIA MONOCYTOGENES Ausencia en 25g

11- METALES PESADOS

Valores

Arsénico

<0,1 ppm

Plomo

<0,2 ppm

Cobre

<5 ppm

12- CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

HUMEDAD %

5 - 12

PROTEINAS %

1 - 5

ACTIVIDAD AGUA

<0,70

MAT. GRASA %

<7

ALMIDON %

<35

PH

2 - 5

13- PROCESO PRODUCTIVO

MEZCLA DE INGREDIENTES - COCCIÓN - ADICION DE AROMAS - EXTRUSION - ENFRIADO - ENVASADO

14- HIGIENE

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

15- CERTIFICACIONES

BRC - IFS-Halal (Nº Certificado: HFQ-INC-152/2016-23-01/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. Producto Halal.

Dep. Calidad
DAMEL GROUP S.L.

OBSERVACIONES: