

|                                                                                                                                  |                                                                                                                 |                                                                                               |                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <br><small>BOSTON NUTRACEUTICAL SCIENCE</small> | <br><small>DAMEL GROUP</small> | <b>FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO</b><br><br><b>FRESAS SALVAJES VEGANAS B/1 Kg DAMEL</b> | Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017<br>Rev Artículo: 1 Fecha: 26/06/2020 |
| Código <b>64279</b>                                                                                                              |                                                                                                                 |                                                                                               |                                                                     |

**1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:**

**CARAMELOS DE GOMA**

**2.- DECLARACION DE INGREDIENTES**  
 Ingredientes: Jarabe de glucosa, Azúcar, Agua, Almidón modificado de patata, 5% de zumo de frutas a base de concentrado (manzana, uva, pera, piña, melocotón), Acidulantes: E330, E296, E270, Aromas, Vitamina C: ácido L-ascórbico (0,2%), Colorantes (VER SELLO), Agente de recubrimiento: aceite vegetal (palma) y cera de carnauba.  
 E102, E129, E133, E516  
 -  
 E102, E129, puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

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 | 8411500122666 | EAN 2 | - | EAN 3 | 8411500122673 |
|-------|---------------|-------|---|-------|---------------|

**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.....             | 1.470 kJ      | 346 Kcal |
| GRASAS.....              | 0,2 g         |          |
| DE LAS CUALES            |               |          |
| SATURADAS.....           | 0,2 g         |          |
| DE LAS CUALES            |               |          |
| MONOINSATURADAS.....     | 0             |          |
| DE LAS CUALES            |               |          |
| POLIINSATURADAS.....     | 0             |          |
| HIDRATOS DE CARBONO..... | 86 g          |          |
| DE LOS CUALES            |               |          |
| AZÚCARES.....            | 70 g          |          |
| DE LOS CUALES            |               |          |
| POLIALCOHOLES.....       | 0             |          |
| DE LOS CUALES            |               |          |
| ALMIDÓN.....             | 0             |          |
| FIBRA ALIMENTARIA.....   | 0             |          |
| PROTEINAS.....           | 0 g           |          |
| SAL.....                 | 0,133 g       |          |
| VITAMINA C.....          | 200mg (250%*) |          |

**7- VIDA UTIL DESDE ENVASADO**

**24 MESES**

OBSERVACIONES:

| FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO                                                                                                                                                                      |                                      | Rev Docum: 2<br>Rev Artículo: 1 | Fecha: 01/12/2017<br>Fecha: 26/06/2020 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|
| PRODUCTO                                                                                                                                                                                                 | FRESAS SALVAJES VEGANAS B/1 Kg DAMEL | Código                          | 64279                                  |
| 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                                     |
| Anhídrido 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: <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                                                                                                                                                                  |                                      |                                 |                                        |
| 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 <0,2 ppm                                                                                                                                                          |                                      |                                 |                                        |
| 13- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS                                                                                                                                                                      |                                      |                                 |                                        |
| HUMEDAD % 10 - 20 PROTEINAS % 2 - 6 ACTIVIDAD AGUA 0,6 - 0,75                                                                                                                                            |                                      |                                 |                                        |
| MAT. GRASA % <1 ALMIDON % <1 PH 2,2 - 2,7                                                                                                                                                                |                                      |                                 |                                        |
| 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<br>BOSTON NUTRACEUTICAL PRODUCTION<br>DAMEL GROUP                                                                                                                                           |                                      |                                 |                                        |