

 BOSTON NUTRACEUTICAL SCIENCE	 DAMEL GROUP Family of Brands	FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO CORAZÓN MELOCOTÓN B/1 Kg	Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017 Rev Artículo: 1 Fecha: 09/05/2023
			Código 62007

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CARAMELOS DE GOMA

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

Ingredientes: Jarabe de glucosa, Azúcar, Agua, Almidón modificado de patata, Gelatina, Acidulantes: E330, E296, E270, Aromas, Colorantes: (VER SELLO)

E102, E129

-

E120, 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	8411500210189	EAN 2	-
EAN 3	8411500210196		

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.....	1.420 kJ	334 Kcal
GRASAS.....	0 g	
DE LAS CUALES		
SATURADAS.....	0 g	
DE LAS CUALES		
MONOINSATURADAS.....	0	
DE LAS CUALES		
POLIINSATURADAS.....	0	
HIDRATOS DE CARBONO.....	80 g	
DE LOS CUALES		
AZÚCARES.....	66 g	
DE LOS CUALES		
POLIALCOHOLES.....	0	
DE LOS CUALES		
ALMIDÓN.....	0	
FIBRA ALIMENTARIA.....	0	
PROTEINAS.....	4 g	
SAL.....	0,133 g	
VITAMINA C.....	0	

7- VIDA UTIL DESDE ENVASADO

24 MESES

OBSERVACIONES:

PAG 1 DE 2

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO		Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017 Rev Artículo: 1 Fecha: 09/05/2023																																																																		
PRODUCTO	CORAZÓN MELOCOTÓN B/1 Kg	Código 62007																																																																		
8- TABLA ALERGENOS (D.E. 2000/13/EC) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: 0.8em;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">ALERGENO TRAZAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Leche y sus derivados, incluida la Lactosa</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Huevo y productos a base de huevo</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Frutos de cáscara</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Pescado y productos a base de pescado</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Soja y Productos a base de Soja</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Apio y productos derivados</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Mostaza y productos derivados</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Altramuz y sus derivados</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> <tr><td>Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro</td><td style="text-align: center;">NO</td><td style="text-align: center;">NO</td></tr> </tbody> </table> 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> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>AEROBIOS MESÓFILOS: <1000 ufc/g</td> <td>ENTEROBACTERIAS: Ausencia en 25g</td> <td>COLIFORMES: <10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA-SHIGELLA: Ausencia en 25g</td> <td>E. Coli: Ausencia en 25g</td> <td>MOHOS Y LEVADURAS: <100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">LISTERIA MONOCYTOGENES: Ausencia en 25g</td> </tr> </table> 12- METALES PESADOS <i>Valores</i> Arsénico <0,1 ppm Plomo <0,2 ppm Cobre <5 ppm 13- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS <table style="width: 100%;"> <tr> <td>HUMEDAD %</td> <td>10 - 20</td> <td>PROTEINAS %</td> <td>2,5 - 5,5</td> <td>ACTIVIDAD AGUA</td> <td><0,75</td> </tr> <tr> <td>MAT. GRASA %</td> <td><1</td> <td>ALMIDON %</td> <td><1</td> <td>PH</td> <td>2,0 - 4,5</td> </tr> </table> 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				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	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			HUMEDAD %	10 - 20	PROTEINAS %	2,5 - 5,5	ACTIVIDAD AGUA	<0,75	MAT. GRASA %	<1	ALMIDON %	<1	PH	2,0 - 4,5
	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																																																																		
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																																																																				
HUMEDAD %	10 - 20	PROTEINAS %	2,5 - 5,5	ACTIVIDAD AGUA	<0,75																																																															
MAT. GRASA %	<1	ALMIDON %	<1	PH	2,0 - 4,5																																																															

OBSERVACIONES: