



## FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: 3 Fecha: 21/09/2021  
Rev Artículo: 5 Fecha: 26/02/2021

COCODRILOS B/1Kg

Código

62168

## 1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CAMELOS DE GOMA

## 2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

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

E102, E129, E133, E516

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

8411500218338

EAN 2

8411500218345

EAN 3

8411500218345

## 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.....                       | 1379 kJ / | 325 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.....           | 75g       |          |
| DE LOS CUALES                      |           |          |
| AZÚCARES.....                      | 56g       |          |
| 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                            | COCODRILOS B/1Kg |  | Codigo            | 62168             |

## 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 %    | 15 - 22 | PROTEINAS % | 4,5 - 9 | 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: