



FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

 Rev Docum: 2 Fecha: 05/10/2016
 Rev Artículo: 2 Fecha: 11/10/2019

COCKTAIL PARTY B/1 kg

 Código **65900**
 ene-00

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CAMELOS DE GOMA, GELES DULCES Y DULCES DE REGALIZ

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

CAMELOS DE GOMA. Ingredientes: Jarabe de glucosa, Azúcar, Agua, Almidón modificado de patata, Gelatina, Acidulantes: E330, E296, E270, Aromas, Colorantes: (VER SELLO), Agente de recubrimiento: aceite vegetal (palma) y cera de carnauba. GELES DULCES. Ingredientes: Azúcar, Jarabe de glucosa-fructosa, Harina de TRIGO, Agua, Dextrosa, Grasa vegetal (coco), Acidulantes: E330, E296, Emulgente: E471, Aromas, Conservador: E202, Colorantes: (VER SELLO), Agente de recubrimiento: Aceite vegetal (palma), Cera de abejas, Cera de carnauba. DULCES DE REGALIZ. Ingredientes: Harina de TRIGO, Jarabe de glucosa-fructosa, Melaza, Azúcar, Agua, Emulgente: E471, Sal, Extracto de regaliz (1%), Colorantes: (VER SELLO), Aromas, Conservador: E202, Agente de recubrimiento: Aceite vegetal (palma), Cera de abejas, Cera de carnauba.

Los colorantes dependeran de la composición.

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 1,93

Medidas unidad: (ancho x alto) 222 300 PESO NETO 1,000 Kg.

Medidas caja: (ancho x alto x fondo) 220 255 550 PESO NETO 12,000 Kg. PESO BRUTO 13,330 Kg.

EAN 1 8411500215788 EAN 2 - EAN 3 8411500215795

4.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Condiciones de almacenamiento hasta consumo: Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

5.- TIPO DE COLORANTES

6- TABLA NUTRICIONAL (POR 100 g. APROX.) RD 1169/2011

ENERGÍA.....	1432kJ	337kcal
GRASAS.....	1,1g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS SATURADOS.....	1g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS.....	0	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS.....	0	
HIDRATOS DE CARBONO.....	77g	
DE LOS CUALES		
AZÚCARES.....	61g	
DE LOS CUALES		
POLIALCOHOLES.....	0	
DE LOS CUALES		
ALMIDÓN.....	0	
FIBRA ALIMENTARIA.....	0	
PROTEINAS.....	4,7g	
SAL.....	0,289g	
VITAMINA C.....	0	

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: 2 Fecha: 05/10/2016
 Rev Artículo: 2 Fecha: 11/10/2019

PRODUCTO

COCKTAIL PARTY B/1 kg

Codigo

65900

7- TABLA ALERGENOS (R. D. 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)	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	SI	SI

8- DECLARACION DE ALERGENOS

CONTIENE GLUTEN y SULFITOS

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 %

0

PROTEINAS %

0

ACTIVIDAD AGUA

MAT. GRASA %

0

ALMIDON %

0

PH

0

13- PROCESO PRODUCTIVO

0

14- HIGIENE

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

15- CERTIFICACIONES

BRC - IFS

16- MODO DE EMPLEO Y VIDA UTIL

Listo para su consumo

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: