



- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - - TECHNICAL DATA SHEET -



PRODUCTO / PRODUCT

Producto / Product:	PICTOLIN MASTICABLE TOFFEE	Código / Code:	C30351
Presentación / Presentation :	Bolsa 1 Kg, 12 bolsas por caja / Bag 1 Kg, 12 bags per box.		
Marca / Brand :	Pictolin		
Tipo / Type:	Caramelo masticable/ Chew Candy		
Planta de producción / Production plant:	Intervan, S.A. C/Forja, 8 28850 Torrejón de Ardoz, Madrid, ESPAÑA /SPAIN		

LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST

ES – CARAMELOS MASTICABLES SABOR TOFFEE

INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, azúcar, **leche** condensada, grasa vegetal de palma, gelatina bovina, **mantequilla**, sal, colorantes: E-150c y E-160c, emulgente: lecitina de **soja**, aroma toffee.

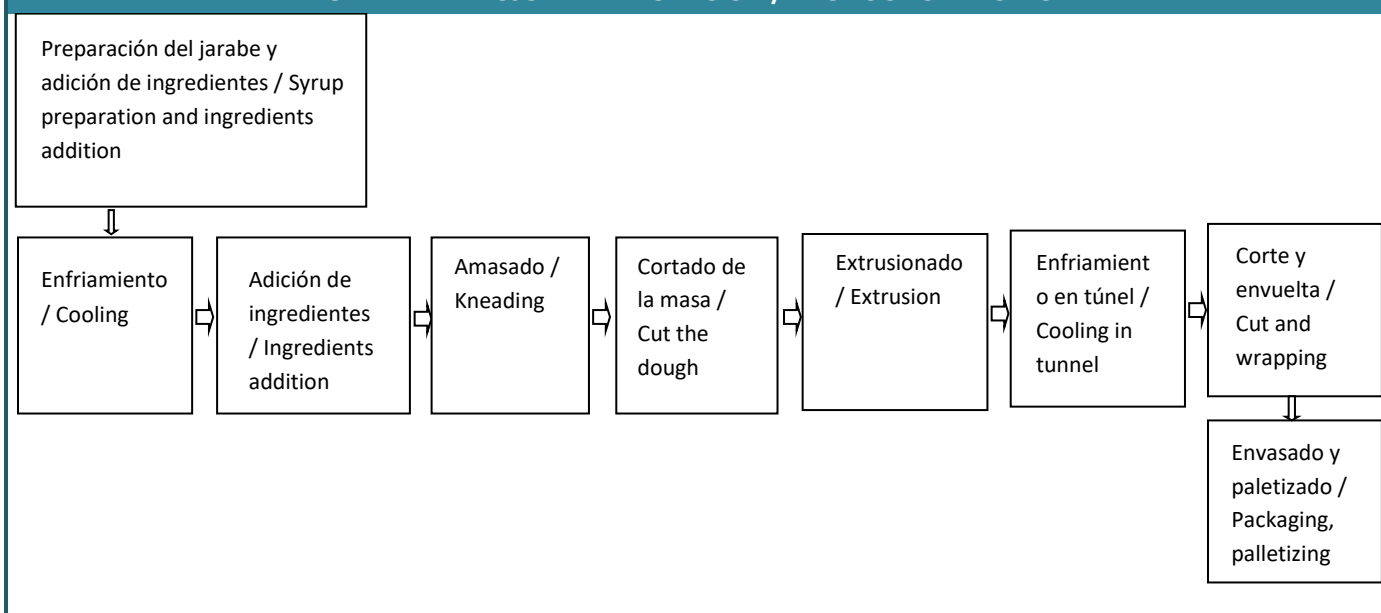
EN- TOFFEE FLAVOURED CHEWS

INGREDIENTS: glucose syrup, sugar, condensed **milk**, vegetable palm fat, bovine gelatine, **butter**, salt, colours: E-150c and E-160c, emulsifier: **soy** lecithin, toffee flavour.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g) / NUTRITION DECLARATION (per 100 g)

Valor energético / Energy:	1636/387	kJ/kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate:	81	g
Grasas / Fat:	5,8	g	De los cuales / Of which:		
De las cuales / Of which:			Azúcares / Sugars:	65	g
Saturadas / Saturates:	1,9	g	Polialcoholes / Polyols:	0	g
Monoinsaturadas / Mono-unsaturates:	1,3	g	Almidón / Starch:	0	g
Poliinsaturadas / Polyunsaturates:	0,5	g	Fibra alimentaria / Fibre:	0	g
			Proteínas / Protein:	2	g
			Sal / Salt:	0,8	g

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN / PRODUCTION FLOWCHART





- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - - TECHNICAL DATA SHEET -



LISTA DE ALÉRGENOS / ALLERGENS LIST

Alérgeno / Allergen	Presente / Present	Presente en la línea / Present on the production line	Presente en la fábrica / Present on the production plant
Cereales que contengan gluten* / Cereals containing gluten* * (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas y productos derivados) / (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)	No / No	No / No	No / No
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof	No / No	No / No	No / No
Huevos y productos a base de huevo / Eggs and products thereof	No / No	No / No	No / No
Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof	No / No	No / No	No / No
Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts and products thereof	No / No	No / No	No / No
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof	Sí/Yes	Sí/Yes	Sí/Yes
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk and products thereof (including lactose)	Sí/Yes	Sí/Yes	Sí/Yes
Frutos de cáscara / Nuts* * almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados / almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	No / No	No / No	No / No
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	No / No	No / No	No / No
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	No / No	No / No	No / No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	No / No	No / No	No / No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	No / No	No / No	No / No
Altramuces y productos en base de altramuces / Lupin and products thereof	No / No	No / No	No / No
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof	No / No	No / No	No / No

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Características físicas / Physical specifications:	Peso del caramelo sin envolver / Candy weight without wrapper:	48 g (10 caramelos / 10 pieces)
	Tolerancia / Tolerance:	1 %
	Nº Aprox. de piezas / App. Nº of pieces:	200
	Color / Colour:	Marrón / Brown



- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - - TECHNICAL DATA SHEET -



	Sin contaminación física / No physical contamination	
Características microbiológicas / Microbiological specifications:	Aerobios Mesófilos totales / Total plate count:	<1,0 x 10 ³ (ufc/g)
	Mohos y Levaduras / Yeast and Molds	<1,0 x 10 ² (ufc/g)
	Enterobacterias / Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ¹ (ufc/g)
	Salmonella	Ausencia/negative in 25g
	Coliformes totales a 30°C / Total coliform bacteria at 30 °C	Ausencia/negative in 1g
Características químicas / Chemical specifications	Mercurio / Mercury:	<0,1ppm
	Cadmio / Cadmium:	<0,5ppm
	Plomo / Lead:	<1ppm
	Cobre / Copper:	<5ppm
	OMGs / GMOs:	Ausencia / negative

CONSERVACIÓN / STORAGE

Mantener en lugar fresco y seco / Store in cool and dry place.

INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR / INFORMATION FOR THE CUSTOMER

Producto con azúcar / Sugar product.

Producto sin gluten / Gluten free product.

Contiene soja y derivados de la leche / Contains soy and milk by-products.

Modo de empleo: Desenvolver el caramelo antes de su consumo / Instructions: Unwrap the candy before consumption.

LEGISLACIÓN APLICABLE / REGULATORY COMPLIANCE

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre etiquetado / REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo / ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, setting rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content.

REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additives.

REGLAMENTO (CE) Nº 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos / REGULATION (EC) No 1334/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods.

REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 / COMMISSION REGULATION (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) Nº 1881/2006.

REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios / COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs.

REGLAMENTO (CE) Nº 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos / REGULATION (EC) No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods.



- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - - TECHNICAL DATA SHEET -



REAL DECRETO 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos / ROYAL DECREE 773/2023, of October 3, regulating the processing aids used in the manufacturing and obtaining of foodstuffs.

CERTIFICACIONES / CERTIFICATIONS

Certificado UNE-EN ISO 22000, ISO/TS 22002-1 y requerimientos adicionales FSSC 22000 / UNE-EN ISO 22000, ISO/TS 22002-1 certifications and additional requirements FSSC 22000.

ENVASADO / PACKAGING CONFIGURATION

Codificación / Codification	Fecha de consumo preferente / Best before date:		24 meses / months	
	Codificación del lote / Batch coding:	X Último dígito del año de fabricación /Last digit of the year of manufacture		
		Y Día de la semana de Fabricación / Day of the week manufactured		
		ZZ Semana de fabricación / Week of manufacturing		
		F Fábrica / Plant		
T Turno de fabricación / Manufacturing shift				
	EAN	8413209313512		
	DUN	18413209313519		
Envasado / Packaging Configuration	Unidad de Consumo / Consumption unit:	Bolsa individual / individual bag		
		Material / material:	bobina de OPP / OPP film	
		Medidas / measurement:	Largo / Length:	240±5 mm
			Ancho / Width:	160±5 mm
			Alto / Height:	70±5 mm
		Peso / Weight:	1 Kg, peso neto / 1 Kg, net weight	
	Agrupación / Group:	Caja modelo R-32 con 12 unidades de consumo con frente de caja, precintada en la parte superior e inferior / Box model R-32 with 12 consumption units, sealed at the top and bottom, and with a front sticker describing the content.		
		Material / material:	Cartón Ondulado / corrugated paperboard	
		Medidas / measurement:	Largo / Length:	390±5 mm
			Ancho / Width:	290±5 mm
Alto / Height:			290±5 mm	
	Peso neto / net weight:	12 kg		
	Palet / Pallet:	Europeo. 48 agrupaciones por palet (576 bolsas de 1 Kg) / European. 48 groups per pallet (576 bags of 1 Kg)		



- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO -
- TECHNICAL DATA SHEET -



Configuración / 8 agrupaciones por capa, 6 capas /
shaping 8 groups per layer, 6 layers

Flejado con Polietileno estirable /
Strapped pallet

Largo /
Length: 1200 mm.

Ancho /
Width: 800 mm.

Alto /
Height: 1890 mm.

Peso neto / net weight: 576 Kg