



FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

 Rev Docum: 2 Fecha: 05/10/2016
 Rev Artículo: 1 Fecha: 27/06/2017

SURTIDO AZUCAR B/100 G

 Código **63133**
 ene-00

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)

E102, E129, E133, E150c, E171

E102, E129, puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

3.- DATOS LOGISTICOS

18 BOLSAS EN UNA CAJA 0

Presentación Palet PALET 80X120 EUROPEO 2° CAJAS DE BASE 18 CAJAS DE ALTURA 8 ALTURA PALET 166

Medidas unidad: (ancho x alto) 114 190 PESO NETO 0,100 Kg. PESO BRUTO 0,120 Kg.

Medidas envase primario: (ancho x alto x fondo) 0 0 0

Medidas caja: (ancho x alto x fondo) 344 189 132 PESO NETO 1,800 Kg. PESO BRUTO 2,163 Kg.

EAN 1 8411500115132

EAN 2 8411500115149

EAN 3 0

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.....	339 Kcal	1.440 kJ
GRASAS.....	0g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS SATURADOS.....	0g	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS.....	0	
DE LOS CUALES		
ACIDOS GRASOS POLINSATURADOS.....	0	
HIDRATOS DE CARBONO.....	79g	
DE LOS CUALES		
AZÚCARES.....	61g	
DE LOS CUALES		
POLIALCOHOLES.....	0	
DE LOS CUALES		
ALMIDÓN.....	0	
FIBRA ALIMENTARIA.....	0	
PROTEINAS.....	5,7g	
SAL.....	0,133g	
VITAMINA C.....	0	

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: 2 Fecha: 05/10/2016
Rev Artículo: 1 Fecha: 27/05/2017

PRODUCTO

SURTIDO AZUCAR B/100 G

Codigo

63133

7- TABLA ALERGENOS (D.E. 2000/13/EC)

	ALERGENO TRAZAS	
	NO	SI
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa	NO	SI
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Frutos de cáscara	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
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 MICROBIOLÓGICAS

Este producto cumple con los límites fijados por la Reglamentación Técnica-Sanitaria Vigente sobre:

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	

11- METALES PESADOS

Valores

Arsénico	<0,1 ppm	Plomo	<0,2 ppm	Cobre	<5 ppm
----------	----------	-------	----------	-------	--------

12- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

HUMEDAD %	12 - 19	PROTEINAS %	3,5 - 6,5	ACTIVIDAD AGUA	
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

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 presente en el producto, y diabéticos
--

