

CÓDIGO DE REFERENCIA	430021	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	SPRAY COLOR ORO PERLADO 100ML AZF				
DENOMINACIÓN DE VENTA	COLORANTE ALIMENTARIO				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	26 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	32030010	CÓDIGO EAN	Unidad	8435035186627	Display	N/A	Caja	N/A
----------------	----------	------------	--------	---------------	---------	-----	------	-----

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	1	4x4x17 cm	99,00 g	99,00 g
Unidad de Consumo	1	4x4x17 cm	99,00 g	99,00 g
Expositor	N/A			
Caja	0	19x14x20 cm	625,00 g	1.535,00 g
Outer	N/A			
Palet (standard)	N/A			

B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	Max.*	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Etanol		No	Sí	No
Colorantes: E171		No	Sí	No
Colorantes: E172		No	Sí	No
Ingredientes: Agua		No	Sí	No
Ingredientes: Aceite Vegetal		No	Sí	No
Emulgentes: E433	3000	No	Sí	No
Propelente: GLP		No	Sí	No

*Max. (mg/l o mg/kg)



(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	0,00 %
	Leche	0,00 %
Humedad Relativa		0,00 %



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:	4
FECHA:	02/11/2016

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kj)	2.474,6	2.474,6
Valor energético (kcal)	592,0	592,0
Grasas (g)	0,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0	0,0
de los cuales azúcar (g)	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,5	0,5
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<100	<10000	interno
Mohos y levaduras	ausencia	ausencia	interno
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli			
Salmonella			
Listeria monocytogenes			

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

0 - AUSENCIA

1 - PRESENTE COMO INGREDIENTE

2 - PRESENTE COMPARTIENDO LINEA DE PRODUCCIÓN

3 - PRESENTE EN FÁBRICA

Cereales con gluten y derivados	<input type="checkbox"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>

Apio y derivados	<input type="checkbox"/>
Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>
Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>
Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos con cacahuets	<input type="checkbox"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

SI(X) NO(N)

COLORANTES NATURALES	<input type="checkbox"/>
HALAL	<input type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input type="checkbox"/>
SIN AZÚCAR AÑADIDO	<input type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN PROTEINAS DE LECHE	<input type="checkbox"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Contiene colorantes Azoicos etiquetados de acuerdo con Regulación 1334/1999. Anexo V.	<input checked="" type="checkbox"/>
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD OBLIGATORIA Y SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA	<input checked="" type="checkbox"/>
LÍMITE DE ÚSO: 90g /kg (Adornos, coberturas y rellenos, excepto de fruta) Reglamento 1129/2011	<input checked="" type="checkbox"/>

NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
VER MODO DE EMPLEO Y DATOS DE SEGURIDAD EN EL ENVASE	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Alejar de fuentes inflamables y >50°C. Proteger del sol

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.