

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:

3

FECHA:

16/02/2017

<b>CÓDIGO DE REFERENCIA</b>	418039	<b>LICENCIA</b>		<b>MODELOS</b>	1
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>COLORANTE LIPOSOLUBLE NARANJA EN POLVO 25g</b>				
<b>DENOMINACIÓN DE VENTA</b>	<b>COLORANTE ALIMENTARIO</b>				
<b>Vida del producto (desde la fecha de su producción)</b>	38 meses	<b>LIBRE DE OGM?</b>	<b>Sí</b>		

## A - DATOS LOGÍSTICOS

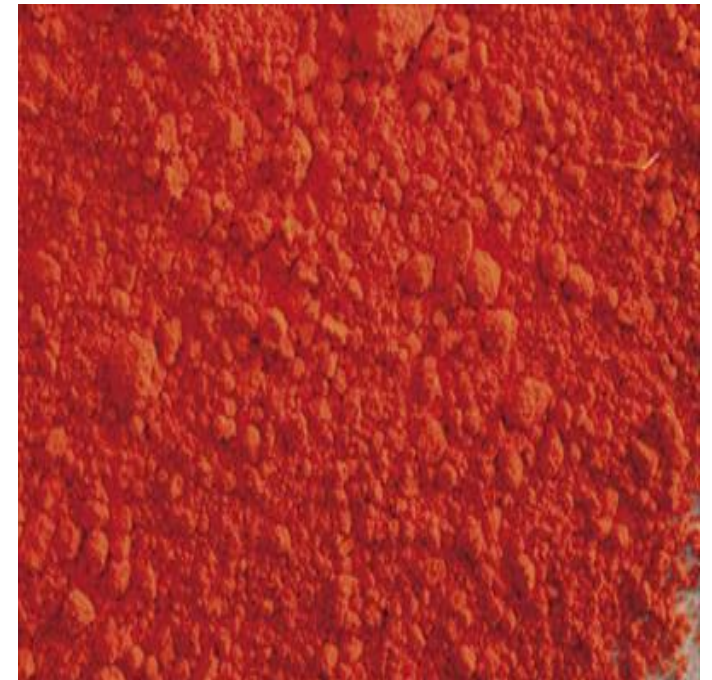
<b>COD. INTRASTAT</b>	32030010	<b>CÓDIGO EAN</b>	Unidad	8435035187662	<b>Display</b>	N/A	<b>Caja</b>	N/A
-----------------------	----------	-------------------	--------	---------------	----------------	-----	-------------	-----

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
<b>Unidad Mínima</b>	N/A			
<b>Unidad de Consumo</b>	1	5x5x10 cm	25,00 g	49,00 g
<b>Expositor</b>	N/A			
<b>Caja</b>	N/A			
<b>Outer</b>	N/A			
<b>Palet (standard)</b>	N/A			

## B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	Max.*	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
<b>Colorantes: E110</b>	<b>35</b>	<b>No</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>
<b>Ingredientes: Hidróxido de Aluminio</b>		<b>No</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>

\*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:	3
FECHA:	16/02/2017

### C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	0,0	0,0
Valor energético (kcal)	0,0	0,0
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)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

### D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales			
Mohos y levaduras			
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 type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input 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 checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN AZÚCAR AÑADIDO	<input checked="" type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN PROTEINAS DE LECHE	<input checked="" type="checkbox"/>

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Contiene colorantes Azoicos etiquetados de acuerdo con Regulación 1334/1999. Anexo V.	<input checked="" type="checkbox"/>
LÍMITE DE USO: 0.07g /kg (postres excepto los incluidos en cat. 1,2,3) Reglamento 1129/2011	<input checked="" type="checkbox"/>
NO COVs	<input checked="" type="checkbox"/>
NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR	<input checked="" type="checkbox"/>
No inhalar ni tragar el polvo.	<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.