

<b>CÓDIGO DE REFERENCIA</b>	211092	<b>LICENCIA</b>		<b>MODELOS</b>	4
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	SURTIDO CORBATA PASTILLAJE ACTUAL 8CM				
<b>DENOMINACIÓN DE VENTA</b>	CONFITERÍA				
<b>Vida del producto (desde la fecha de su producción)</b>	36 meses	<b>LIBRE DE OGM?</b>	Sí		

## A - DATOS LOGÍSTICOS

<b>COD. INTRASTAT</b>	17049099	<b>CÓDIGO EAN</b>	Unidad	8435035216126	Display	N/A	Caja	N/A
-----------------------	----------	-------------------	--------	---------------	---------	-----	------	-----

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	N/A			
Unidad de Consumo	32	9x27x7 cm	119,00 g	270,00 g
Expositor	N/A			
Caja	N/A			
Outer	N/A			
Palet (standard)	N/A			

## B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Almidón de maíz	No	Sí	No
Ingredientes: Albumina de Huevo	Sí	Sí	Sí
Ingredientes: Gelatina	Sí	Sí	No
Colorantes: E133	No	Sí	No
Colorantes: E102	No	Sí	No
Colorantes: E129	No	Sí	No



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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:

3

FECHA:

22/02/2017

### C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.666,9	325,5
Valor energético (kcal)	398,8	77,9
Grasas (g)	0,1	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,1	0,0
Hidratos de carbono (g)	98,1	19,2
de los cuales azúcar (g)	74,8	14,6
Proteínas (g)	1,2	0,2
Sodio (mg)	2,6	0,5
Sal (g)	0,0	0,0

### D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
<i>Aerobios totales</i>	<1000	<1000	Interno
<i>Mohos y levaduras</i>			
<i>Enterobacteriaceae</i>			
<i>Escherichia coli</i>			
<i>Salmonella</i>	Ausencia	No Detectado	Interno
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	No Detectado	Interno

### 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 type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN AZÚCAR AÑADIDO	<input type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input 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"/>
NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR	<input checked="" type="checkbox"/>
Producto de confitería incluido en la clasificación 5.4 del R. 1129/2011. Contenido de colorantes permitido máx. 500ppm.	<input checked="" type="checkbox"/>
Uso previsto: decoración para industriales de pastelería.	<input checked="" type="checkbox"/>

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco y seco por debajo de 20°C

---

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