

CÓDIGO DE REFERENCIA	424027	LICENCIA	MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	LAMINAS DE AZUCAR 210 x 297 MM			
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA			
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	24 meses	LIBRE DE OGM?	Sí	

## A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	17049051	CÓDIGO EAN	Unidad	8435035169040	Display	N/A	Caja	N/A
----------------	----------	------------	--------	---------------	---------	-----	------	-----

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	N/A			
Unidad de Consumo	1	297x210x1 mm	0,44 g	0,50 g
Expositor	N/A			
Caja	25	30x22x5 cm	11,00 g	12,50 g
Outer	N/A			
Palet (standard)	N/A			

## B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Almidon modificado: E1422	No	Sí	No
Ingredientes: Maltodextrina	No	Sí	No
Ingredientes: Glicerina	No	Sí	No
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Agua	No	Sí	No
Almidon modificado: E1412	No	Sí	No
Estabilizadores: E460i	No	Sí	No
Ingredientes: Dextrosa	No	Sí	No
Colorantes: E171	No	Sí	No
Estabilizadores: E414	No	Sí	No
Emulgentes: E435	No	Sí	No
Emulgentes: E471	No	Sí	No
Emulgentes: E491	No	Sí	No
Ingredientes: Aroma (vainilla)	No	Sí	No
Conservadores: E202	No	Sí	No
Conservadores: E330	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:

26/02/2015

### C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.454,6	6,4
Valor energético (kcal)	348,0	1,5
Grasas (g)	0,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	86,9	0,4
de los cuales azúcar (g)	14,0	0,1
Proteínas (g)	13,0	0,1
Sodio (mg)	30,0	0,1
Sal (g)	0,1	0,0

### D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
<i>Aerobios totales</i>			
<i>Mohos y levaduras</i>			
<i>Enterobacteriaceae</i>			
<i>Escherichia coli</i>	ausencia	ausencia	PNT-M-79
<i>Salmonella</i>			
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia	ausencia	PNT-M-99

### 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 checked="" 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 type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN PROTEINAS DE LECHE	<input checked="" type="checkbox"/>

#### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1334/1999. Anexo V.

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN