

CÓDIGO DE REFERENCIA	451012	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	GAJOS FRESA 1 kg Col.Natural				
DENOMINACIÓN DE VENTA	GOLOSINA DECORACIÓN DE TARTAS				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	24 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	17049065	CÓDIGO EAN	Unidad	18435035192601	Display	N/A	Caja	N/A
-----------------------	----------	-------------------	--------	----------------	---------	-----	------	-----

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	N/A			
Unidad de Consumo	1000	48x17x22 cm	2.000,00 g	2.160,00 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: Jarabe de glucosa	No	Sí	No
Ingredientes: Agua	No	Sí	No
Gelificantes: E440	No	Sí	No
Corrector de la acidez: E270	No	Sí	No
Corrector de la acidez: E330	No	Sí	No
Ingredientes: Maltodextrina	No	Sí	No
Corrector de la acidez: E331	No	Sí	No
Ingredientes: Aromas	No	Sí	No
Colorantes: E120	No	Sí	No
Colorantes: E171	No	Sí	No



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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:	2
FECHA:	09/01/2014

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.403,1	28,1
Valor energético (kcal)	335,7	6,7
Grasas (g)	0,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	83,8	1,7
de los cuales azúcar (g)	60,7	1,2
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,1	0,0
Sal (g)	0,0	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	No Detectado	interno
<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 checked="" 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

COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input 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

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