



FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev.Docum: 2 Fecha: 01/12/2017
Rev.Articulo: 1 Fecha: 22/10/2018

CARAMELO SURTIDO CABALGATA

Código

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CARAMELO SIN AZÚCAR Y CON EDULCORANTES

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

Ingredientes: Edulcorantes (Isomalt, Estevia), Acidulante: ácido cítrico, Aromas, Mentol, Aceite esencial de eucalipto, Vitamina C: L-ascorbato de sodio, Concentrado de zanahoria y grosella negra, Colorante: E100.

Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.

3.- DATOS LOGISTICOS

0 0 5 BOLSAS EN UNA CAJA

Presentación Palet PALET 80X120 HOMOLOGADO EUROP. CAJAS DE BASE 8 CAJAS DE ALTURA 8 ALTURA PALET 2,024

PESO NETO 1,8 Kg. PESO BRUTO 1,820 Kg.

Alto (mm) ancho(mm) fondo(mm)
219 284 381

BULTO PESO NETO 9,000 Kg. PESO BRUTO 9,500 Kg.

EAN 1 PENDIENTE EAN 2 - EAN 3 PENDIENTE

4.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Condiciones de almacenamiento hasta consumo: Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

5- TIPO DE COLORANTES

COLORANTES NO AZOICOS

6- TABLA NUTRICIONAL (POR 100 g. APROX.) RD 1169/2011

Table with 3 columns: Nutrient, Energy (kJ), Energy (Kcal). Rows include: ENERGÍA (970 kJ, 233 Kcal), GRASAS (0g), DE LAS CUALES SATURADAS (0g), DE LAS CUALES MONOINSATURADAS (0), DE LAS CUALES POLIINSATURADAS (0), HIDRATOS DE CARBONO (97g), DE LOS CUALES AZÚCARES (0), DE LOS CUALES POLIALCOHOLES (97g), DE LOS CUALES ALMIDÓN (0), FIBRA ALIMENTARIA (0), PROTEINAS (0g), SAL (0,133g).

7- VIDA UTIL DESDE ENVASADO

13 MESES

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev.Docum: 2 Fecha: 01/12/2017
Rev.Articulo: #ND #ND

PRODUCTO

CARAMELO SURTIDO CABALGATA

Código

8- TABLA ALERGENOS (D.E. 2000/13/EC)

| | ALERGENO TRAZAS | |
|---|-----------------|----|
| Leche y sus derivados, incluida la Lactosa | NO | NO |
| Huevo y productos a base de huevo | NO | NO |
| Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas) | NO | NO |
| Cacahuètes y productos a base de cacahuètes | NO | NO |
| Frutos de cáscara | NO | NO |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | NO |
| Pescado y productos a base de pescado | NO | NO |
| Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados | NO | NO |
| Soja y Productos a base de Soja | NO | NO |
| Apio y productos derivados | NO | NO |
| Mostaza y productos derivados | NO | NO |
| Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo | NO | NO |
| Altramuz y sus derivados | NO | NO |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro | NO | NO |

9- DECLARACION DE ALERGENOS

-

10- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR: CARACTERISTICO OLOR: FRUTAL SABOR: FRUTAL TEXTURA: CARACTERISTICO

11- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Este producto cumple con los límites fijados por la Reglamentación Técnica-Sanitaria Vigente sobre:

| | | |
|--------------------------------------|---|-------------------------------|
| AEROBIOS MESÓFILOS: <1000 ufc/g | ENTEROBACTERIAS: Ausencia en 25g | COLIFORMES: <100 ufc/g |
| SALMONELLA-SHIGELLA: Ausencia en 25g | E. Coli: Ausencia en 25g | MOHOS Y LEVADURAS: <100 ufc/g |
| | LISTERIA MONOCYTOGENES: Ausencia en 25g | |

12- METALES PESADOS

Valores

| | | | | | |
|----------|----------|-------|----------|-------|--------|
| Arsénico | <0,1 ppm | Plomo | <0,2 ppm | Cobre | <5 ppm |
|----------|----------|-------|----------|-------|--------|

13- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

| | | | | | |
|--------------|-----------|-------------|----|----------------|-------------|
| HUMEDAD % | 1,7 - 2,5 | PROTEINAS % | 0 | ACTIVIDAD AGUA | 0,25 - 0,35 |
| MAT. GRASA % | <1 | ALMIDON % | <1 | PH | 2,5-5,0 |

14- PROCESO PRODUCTIVO

MEZCLA DE INGREDIENTES - COCCIÓN - ADICIÓN DE AROMAS - DEPOSITADO - SECADO - ENVASADO

15- HIGIENE

PRODUCTO REALIZADO BAJO LOS PLANES HIGIENICOS DEL APPCC Y ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS

16- CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

BRC-IFS

17- MODO DE EMPLEO

Listo para su consumo

18- USO PREVISTO

Destinados a ser consumidos por la población en general sana, con excepción de grupos sensibles a los alérgenos presentes en el producto y diabéticos, en el caso de tratarse de un producto con azúcar.

Dep. Calidad
BOSTON NUTRACEUTICAL PRODUCTION
DAMEL GROUP

OBSERVACIONES: