FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: 3 Fecha: 21/09/2021	Rev Articulo: 5 Fecha: 26/07/2021

B/250U ALMEJAS DAMEL — Código: **62021**

62021

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CARAMELOS DE GOMA

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Gelatina, Acidulantes: E330, E296, E270, Aromas, Colorantes: (VER SELLO), Agente de recubrimiento: Aceite vegetal (palma), Cera de carnauba

E102, E129, E133, E516
E102, E129, puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

3.- DATOS LOGISTICOS

1 BOLSA	8 BOLSAS EN UNA CAJA

Presentación Palet: PALET 80X120 HOMOLOGADO EUROP. | CAJAS DE BASE: 7 | CAJAS DE ALTURA: 7 | ALTURA PALET: 1,9

	ANCHO mm	ALTO mm	FONDO mm		PESO NETO	PESO BRUTO
BOBINA	#N/D	350		UNIDAD	1,630 Kg.	
CAJA	#N/D	#N/D	#N/D	BULTO	13,040 Kg.	14,377 Kg.

EAN 1	8411500210585	EAN 2	0	EAN 3	8411500210592

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

ENERGÍA	1.396 kJ	329 Kcal
GRASAS	0,2g	
DE LOS CUALES ACIDOS GRASOS SATURADOS	0,2g	
DE LOS CUALES ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	0	
DE LOS CUALES ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0	
HIDRATOS DE CARBONO	76g	
DE LOS CUALES AZÚCARES	72g	
DE LOS CUALES POLIALCOHOLES	0	
DE LOS CUALES ALMIDÓN	0	
FIBRA ALIMENTARIA	0	
PROTEINAS	5,7g	
SAL	0,133g	
VITAMINA C	0	

OBSERVACIONES:

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: #¡REF! #¡REF!
Rev Articulo: #N/D #N/D

PRODUCTO	B/250U ALMEJAS DAMEL	Codigo	62021

7- TABLA ALERGENOS (R. D. 1169/2011)

	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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro	NO	NO

8- DECLARACION DE ALERGENOS

9- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR CARACTERISTICO	OLOR FRUTAL	SABOR FRUTAL	TEXTURA CARACTERISTICO

10- CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

AEROBIOS MESÓFILOS <10000 ufc/g	ENTEROBACTERIAS <10 ufc/g	COLIFORMES <10 ufc/g
SALMONELLA-SHIGELLA No detectado/25g	E. Coli <10 ufc/g	MOHOS Y LEVADURAS <100 ufc/g
	LISTERIA MONOCYTOGENES No detectado/25g	

11- METALES PESADOS

Valores

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

12- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

HUMEDAD %	12 - 18	PROTEINAS %	4,5 - 7,5	ACTIVIDAD AGUA	0,6 - 0,75
MAT. GRASA %	<1	ALMIDON %	<1	PH	2,5 - 4,5

13- PROCESO PRODUCTIVO

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

14- HIGIENE

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

15- CERTIFICACIONES

BRC - IFS- Halal (Nº Certificado: HFQ-67/16/A)

16- MODO DE EMPLEO Y VIDA UTIL

Listo para su consumo VIDA UTIL: 2 AÑOS

17- 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.

Dep. Calidad
DAMEL GROUP S.L.

OBSERVACIONES: