FIESTA COLOMBINA, S.L.U.

AVENIDA DE MADRID, 46, 28802, ALCALÁ DE HENARES (MADRID), ESPAÑA

REGISTRO SANITARIO: 23.00000174/M

TELÉFONO: 91.888.15.50

EMAIL: mgilf@fiesta.es/ calidad@fiesta.es (calidad), hruiz@fiesta.es/ iurrusolo@fiesta.es (comercial)



CÓDIGO Y DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

48360 PIRULETA ZERO (4BJ/70/13g)

DENOMINACIÓN LEGAL

Caramelo sin azúcares, con edulcorantes

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Caramelo sin azúcares, con edulcorantes. Sabor cereza

FORMATO

FORMATO	NÚMERO DE PIEZAS POR BANDEJA	PESO DE CADA UNIDAD	PESO NETO DE LA BANDEJA	BANDEJAS POR CAJA	PESO NETO DE LA CAJA
Bandeja	70 unidades	13g	910g	4 bandejas	3640g

VIDA ÚTIL

2 años a partir de la fecha de fabricación

EXPRESIÓN DE LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

DD/MM/AA

LOTEADO

7 dígitos asignados por el sistema informático SAP

INGREDIENTES (en orden decreciente)

Edulcorantes: isomaltitol, jarabe de maltitol, acidulante: ácido cítrico; colorante: antocianinas; aroma, edulcorante: acesulfamo K.

ALÉRGENOS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	Contiene	Puede contener
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados (>20ppm gluten)	NO	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
3. Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
6. Soja y productos a base de soja	NO	NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
8. Frutos de cáscara y productos derivados	NO	NO
9. Apio y productos derivados	NO	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg)	NO	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

En la planta de producción de FIESTA COLOMBINA, S. L. U. se utiliza Harina de trigo (contiene GLUTEN) como ingrediente de los regalices. La línea de regalices está en una zona de producción separada físicamente por lo que se descartan contaminaciones cruzadas. Todos los productos marca Fiesta excepto los realices, se etiqueta como libres de Gluten o "Gluten Free". Se realizan análisis periódicamente de verificación para asegurar la ausencia de Gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g	Por pieza (13g)
Valor energético	992KJ 237Kcal	129KJ 31Kcal
Grasas	0g	0g
de las cuales **saturadas**	0g	0g
Hidratos de carbono	98,4g	12,8g
de los cuales **polialcoholes**	96,5g	12,5g
Proteínas	0g	0g
Sal	0g	0g

USO ESPERADO

Consumo directo

POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general. Apto para diabéticos.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS FÍSICAS	VALOR
FORMA	CORAZÓN
DIMENSIONES aproximadas	4,3 x 4 cm
	12 cm de largo (incluido el palo)
% MÁXIMO DE UNIDADES ROTAS/ NO CONFORMES	5%

CARACTERISTICAS QUÍMICAS (caramelo)	VALOR
ACTIVIDAD DE AGUA	0,15
pH	2,9
HUMEDAD	<2%

DATOS MICRIOBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	VALOR	LABORATORIO	FRECUENCIA
Aerobios mesófilos	<100ufc/g	EXTERNO	Por familia, mensual
Enterobacterias	Ausencia/g	EXTERNO	Por familia, mensual
Mohos y levaduras	<10 ufc/g	EXTERNO	Por familia, mensual

Los peligros microbiológicos se eliminan con las altas Tª del proceso. Las características de pH y actividad de agua del producto terminado no favorecen el crecimiento de agentes patógenos.

METALES PESADOS

PARÁMETRO	VALOR	LABORATORIO	FRECUENCIA
Arsénico	0,1ppm	EXTERNO	Por familia, semestral
Plomo	0,2ppm	EXTERNO	Por familia, semestral
Cobre	5ppm	EXTERNO	Por familia, semestral

INFORMACIÓN SOBRE OGM´S E INGREDIENTES IRRADIADOS

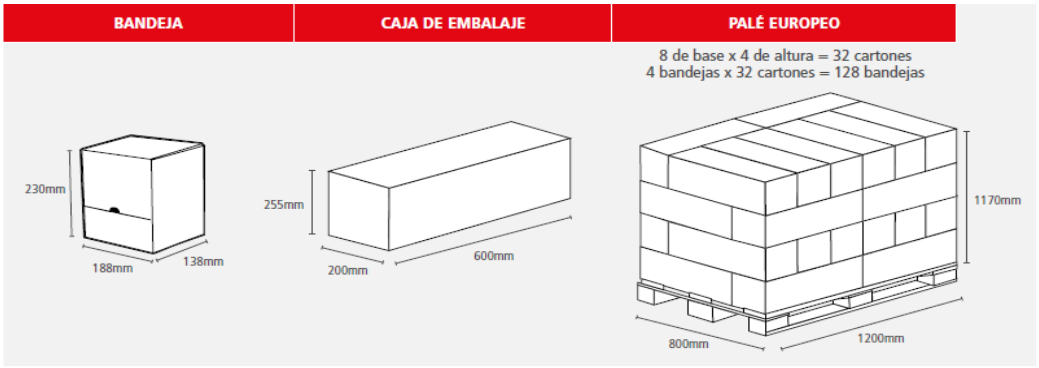
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.

Este producto no contiene ingredientes irradiados ni ha sido irradiado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura < 25ºC y humedad relativa < 70%.

ENVASE Y EMBALAJE



CÓDIGO DE BARRAS CAJA	CÓDIGO DE BARRAS ENVUELTA
8 411402 283601	8 411402 183604

Aprobado por (Nombre y Posición):
María Gil, Directora de Calidad

Fecha: 14/06/2019

FIESTA® Fiesta Colombina S.L.U. - CIF: B85905412

Firma y Sello de la empresa

Se entenderá que el cliente acepta la especificación si no dice nada en contra y una vez que haga el siguiente pedido.