



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 30/10/2023



CÓDIGO DE REFERENCIA	126173	LICENCIA		MODELOS	0
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	FLOR OTOÑO DE OBLEA GIGANTE COLOR PASTEL Ø 12.5CM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	36 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

## A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	19059010
----------------	----------

	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Caja	1	100x110x132 mm	9,60 g	48,00 g	8435599762114
Expositor		N/A				N/A
Caja		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

## B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Almidón de maíz	No	Sí	No
Ingredientes: Fécula de patata	No	Sí	No
Ingredientes: Aceite de colza	No	Sí	No
Corrector de la acidez: E270	No	Sí	No
Espesante: E466	No	Sí	No
Ingredientes: Aroma	No	Sí	No
Colorantes: E172	No	Sí	No
Ingredientes: Concentrado de rábano	No	Sí	No
Ingredientes: Concentrado de grosella negra	No	Sí	No
Ingredientes: Concentrado de manzana	No	Sí	No

## C - VALORES NUTRICIONALES

### Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.425,0	0,0
Valor energético (kcal)	341,0	0,0
Grasas (g)	0,1	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
de las cuales Trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	85,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	0,3	0,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	20,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.



## D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<1200	<1200	PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A)
Mohos y levaduras	<100	<100	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacteriaceae	N/A	N/A	INTERNO
Escherichia coli	No Detectado	No Detectado	INTERNO
Salmonella	No Detectado	No Detectado	PN-EN ISO 6679-1:2017-04(A)
Listeria monocytogenes	N/A	N/A	INTERNO

## E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presencia	<input type="checkbox"/> Trazas
Cereales con gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Apio y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Sésamo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Pescados y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Altramuces y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Cacahuets y productos con cacahuets	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARACIONES ADICIONALES

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SIN GLUTEN
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SIN AZÚCAR AÑADIDO
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SIN PROTEINAS DE LECHE

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
Contiene colorantes Azoicos etiquetado de acuerdo con el Re. 1333/2008 ANEXO V	Mantener cerrado en lugar fresco y seco Para una adecuada conservación del producto es imprescindible que éste se mantenga cerrado y se conserve en su envase y caja original durante su almacenamiento.

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.