



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 | FECHA: 13/10/2023



CÓDIGO DE REFERENCIA	414108	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	ROTULADOR TINTA COMESTIBLE ORO PERLADO				
DENOMINACIÓN DE VENTA	COLORANTE ALIMENTARIO				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	20 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	96089100					
	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Unidad	1	20x70x230 mm	2,00 g	21,00 g	8435599762015
Expositor	Display	12	192x72x246 mm	24,00 g	220,00 g	18435599762012
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: Agua	No	Sí	No
Humectante: E422	No	Sí	No
Colorantes: E172	No	Sí	No
Colorantes: E101	No	Sí	No
Acidulante: E330	No	Sí	No
Conservantes: E202	No	Sí	No

C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	95,0	0,0
Valor energético (kcal)	23,0	0,0
Grasas (g)	0,5	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,1	0,0
de las cuales Trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	5,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	0,5	0,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO
Mohos y levaduras	<10 ³ ufc/g	<10 ³ ufc/g	INTERNO

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
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli			
Salmonella	Aus/25g	Aus/25g	INTERNO
Listeria monocytogenes	ND	ND	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 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 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 type="checkbox"/>	Cacahuets y productos con cacahuets <input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SIN GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SIN AZÚCAR AÑADIDO <input checked="" 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 1333/2008. Anexo V.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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.