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: mpelaez@fiesta.es // calidad@fiesta.es (calidad), hruiz@fiesta.es/ iurrosolo@fiesta.es (comercial)



CÓDIGO Y DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

49041 LA TIRA ÁCIDA (6TOB/60/23g)

DENOMINACIÓN LEGAL

Gel dulce relleno

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gel dulce relleno sabor fresa-nata.

FORMATO

FORMATO	NÚMERO DE PIEZAS POR TARRO	PESO DE CADA UNIDAD	PESO NETO DE LA TARRO	TARRO POR CAJA	PESO NETO DE LA CAJA
TARRO	60	23g	1380g	6	8280g

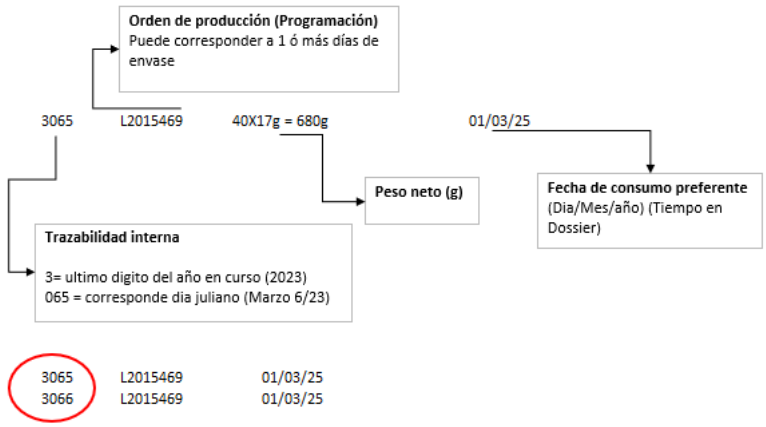
VIDA ÚTIL

2 años a partir de la fecha de fabricación

EXPRESIÓN DE LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

DD/MM/AA

LOTEADO



INGREDIENTES (en orden decreciente)

Azúcar, jarabe de glucosa, harina de **TRIGO**, agua, almidón modificado, grasa de palma, fructosa, acidulantes: E330, E270, E297; almidón, humectante: E422; aromas, corrector de acidez: E331; gelatina, conservadores: E200, E202; colorante: E129. / E129: puede tener efectos negativos sobre la actividad sobre la actividad y la atención de los niños.

ALÉRGENOS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	Contiene	Puede contener
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados (>20ppm gluten)	SI	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 nuestras instalaciones hay presencia de harina de trigo, sulfitos y lactosa.

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, lactosa y sulfitos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g	Por pieza (23g)
Valor energético	1678Kj 401Kcal	386 kj 92 kcal
Grasas	2.9g	0,67 g
de las cuales **saturadas**	1.4g	0,32 g
Hidratos de carbono	90 g	20,7 g
de los cuales **azúcares**	55 g	12,6 g
Proteínas	2.2g	0,5 g
Sal	0.02g	0,005 g

USO ESPERADO

Consumo directo

POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general

POBLACIONES SENSIBLES	APTO	NO APTO
1. Celiacos (Cereales que contengan gluten y productos derivados (>20ppm gluten)	☐	☑
2. Alérgicos a Crustáceos y productos a base de crustáceos	☑	☐
3. Alérgicos a Huevos y productos a base de huevo	☑	☐
4. Alérgicos a Pescado y productos a base de pescado	☑	☐
5. Alérgicos a Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	☑	☐
6. Alérgicos a Soja y productos a base de soja	☑	☐
7. Intolerantes/ alérgicos a Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	☑	☐
8. Alérgicos a Frutos de cáscara y productos derivados	☑	☐
9. Alérgicos al Apio y productos derivados	☑	☐
10. Alérgicos a Mostaza y productos derivados	☑	☐
11. Alérgicos a Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	☑	☐
12. Alérgicos a Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg)	☑	☐
13. Alérgicos a Altramuces y productos a base de altramuces	☑	☐
14. Alérgicos a Moluscos y productos a base de moluscos	☑	☐
15. Veganos	☑	☐

16. Diabéticos	☐	☑

Se marcará con un ☑ en la casilla que aplique según la formulación del producto.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS FÍSICAS	VALOR
FORMA	RECTANGULAR
DIMENSIONES aproximadas	19 x 3 x 0,4 cm
% MÁXIMO DE UNIDADES ROTAS/ NO CONFORMES	5%

CARACTERISTICAS QUÍMICAS (caramelo)	VALOR
ACTIVIDAD DE AGUA	0,66
pH	3,6
HUMEDAD	12-18%

DATOS MICRIOBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	VALOR	LABORATORIO	FRECUENCIA
Aerobios mesófilos	<10000ufc/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.

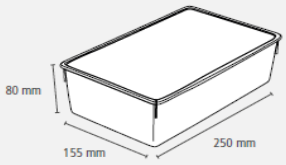
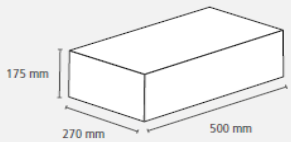
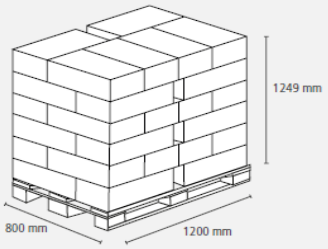
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

VIDA SECUNDARIA (Recomendación de ingesta antes de su caducidad para que mantengan las características organolépticas si se modifica su embalaje original)

Sí en el producto se modifican las condiciones originales de packaging, se recomienda su ingesta antes del cumplimiento del primer año del producto desde su fabricación, para que se mantengan sus condiciones organolépticas (dureza) correctas.

ENVASE Y EMBALAJE

TARRO	CAJA DE EMBALAJE	PALÉ EUROPEO
		6 de base x 6 de altura = 36 cartones 6 tarros x 36 cartones = 216 tarros 

CÓDIGO DE BARRAS ENVASE	CÓDIGO DE BARRAS CAJA
8 411402 290418	1 84 11402 29041 5

Aprobado por (Nombre y Posición):
Firma y sello:

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