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

48800 JELLINGS PINTALENGUAS (6TOB/60/23g)

DENOMINACIÓN LEGAL

Gel dulce relleno

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gel dulce relleno sabor mora

FORMATO

FORMATO	NÚMERO DE PIEZAS POR ENVASE	PESO DE CADA UNIDAD	PESO NETO DEL ENVASE	ENVASES POR CAJA	PESO NETO DE LA CAJA
Tarro	60 unidades	23g	1380g	6 tarros	8280g

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)

Jarabe de glucosa, azúcar, harina de **TRIGO**, agua, almidón modificado, fructosa, grasa de palma, acidulante: E330; aromas, gelificante: pectina; humectante: E422; corrector de acidez: E331; colorante: E133; conservadores: E200, E202.

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	1399KJ 335Kcal	322KJ 77Kcal
Grasas	1,4g	0,3g
de las cuales **saturadas**	0,6g	0,1g
Hidratos de carbono	79g	18g
de los cuales **azúcares**	49,2g	11,3g
Proteínas	1,8g	0,4g
Sal	0,07g	0,02g

USO ESPERADO

Consumo directo

POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general. No apto para celiacos (contiene GLUTEN). No apto para diabéticos.

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	CILÍNDRICA
DIMENSIONES aproximadas	19 cm de largo, 1cm de diámetro
% MÁXIMO DE UNIDADES ROTAS/ NO CONFORMES	5%

CARACTERISTICAS QUÍMICAS	VALOR
ACTIVIDAD DE AGUA	0,66
pH	3,6
HUMEDAD (GEL)	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	<300 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

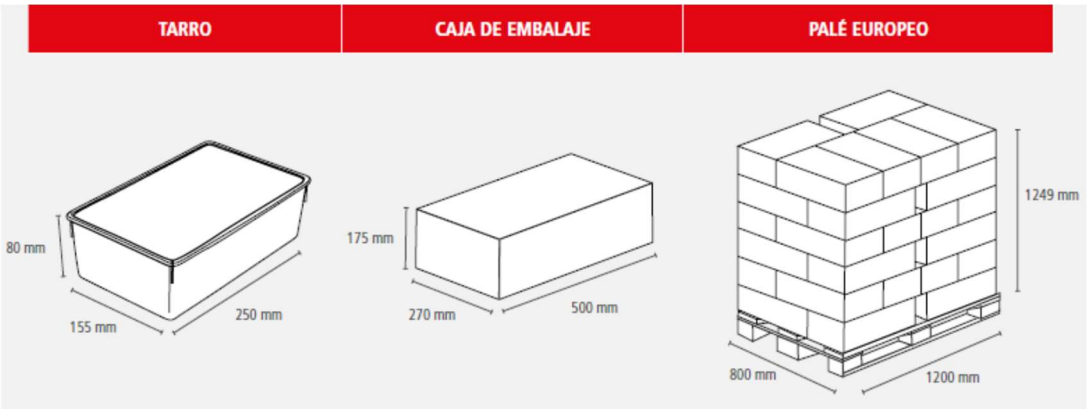
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.

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 ENVASE

8 411402 282444

Aprobado por (Nombre y Posición): María Gil, Directora de Calidad Fecha: 22/07/2022 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.