BNS BOSTON NUTRACEUTICAL SCIENCE / DAMEL GROUP	**FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO**	Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017 Rev Articulo: 1 Fecha: 03/02/2026	
	CHEESECAKE B/1KG	Código	**66994**

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CARAMELO DE GOMA

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Gelatina, Acidulantes: E330, E270; Aromas, Colorantes (VER SELLO), Aceite vegetal (palma), Agente de recubrimiento: cera de carnauba.

E102, E129, E150c

E102, E129, puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

Idiomas envase: ES, PT, EN, FR, IT, DE, NL, SV, DA, FI, CS, RU, AR

3.- DATOS LOGISTICOS

0 0	**8 BOLSAS EN UNA CAJA**

Presentación Palet TINTA TRANSFER 154X300 ROLLO | **CAJAS DE BASE** 7 | **CAJAS DE ALTURA** 7 | **ALTURA PALET** 1,929

PESO NETO 1 Kg. **PESO BRUTO** 1,168 Kg.

Alto (mm)		Ancho(mm)		Fondo(mm)
255		220		550

BULTO **PESO NETO** 8,000 Kg. **PESO BRUTO** 9,346 Kg.

EAN 1	8411500206069	EAN 2	-	EAN 3	18411500206066

4.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Condiciones de almacenamiento hasta consumo: **Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.**

5- TIPO DE COLORANTES

COLORANTES AZOICOS

6- TABLA NUTRICIONAL (POR 100 g. APROX.) RD 1169/2011

ENERGÍA	**1.367 kJ**	**322 Kcal**
GRASAS	**0,2 g**	
DE LAS CUALES SATURADAS		**0,2 g**
DE LAS CUALES MONOINSATURADAS		**0**
DE LAS CUALES POLIINSATURADAS		**0**
HIDRATOS DE CARBONO	**76 g**	
DE LOS CUALES AZÚCARES		**70 g**
DE LOS CUALES POLIALCOHOLES		**0**
DE LOS CUALES ALMIDÓN		**0**
FIBRA ALIMENTARIA	**0**	
PROTEINAS	**4 g**	
SAL	**0,133 g**	
VITAMINA C		**0**

7- VIDA UTIL DESDE ENVASADO

24 MESES

OBSERVACIONES:

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO		Rev Docum: 2 Fecha: 01/12/2017 Rev Articulo: 1 Fecha: 03/02/2026
PRODUCTO	CHEESECAKE B/1KG	Código 66994

8- TABLA ALERGENOS (RE. 1169/2011)

	ALERGENO	TRAZAS
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa	NO	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	NO
Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Frutos de cáscara	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados	NO	NO
Soja y Productos a base de Soja	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo	NO	NO
Altramuz y sus derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro	NO	NO

9- DECLARACION DE ALERGENOS

-

10- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR: CARACTERISTICO OLOR: FRUTAL SABOR: FRUTAL TEXTURA: CARACTERISTICO

11- CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Este producto cumple con los límites fijados por la Reglamentación Técina-Sanitaria Vigente sobre:

AEROBIOS MESÓFILOS:	<1000 ufc/g	ENTEROBACTERIAS:	<10 ufc/g	COLIFORMES:	<10 ufc/g
SALMONELLA-SHIGELLA:	Ausencia en 25g	E. Coli:	Ausencia en 25g	MOHOS Y LEVADURAS:	<100 ufc/g
		LISTERIA MONOCYTOGENES:	Ausencia en 25g		

12- METALES PESADOS

Este producto cumple con los límites fijados por la Reglamentación Técina-Sanitaria Vigente sobre (RE 2023/915 sobre contaminantes) y sus posteriores modificaciones:

Arsénico	<0,1 ppm	Plomo	<0,2 ppm	Cobre	<0,2 ppm

13- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

HUMEDAD %	10 - 20	PROTEINAS %	2,5 - 5,5	ACTIVIDAD AGUA	<0,75
MAT. GRASA %	<1	ALMIDON %	<1	PH	2,0 - 4,5

14- PROCESO PRODUCTIVO

MEZCLA DE INGREDIENTES - COCCIÓN - ADICION DE AROMAS - DEPOSITADO - SECADO - ENVASADO

15- HIGIENE

PRODUCTO REALIZADO BAJO LOS PLANES HIGIENICOS DEL APPCC Y ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS

16- CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

BRC-IFS

17- MODO DE EMPLEO

Listo para su consumo

18- USO PREVISTO

Destinados a ser consumidos por la población en general sana, con excepción de grupos sensibles a los alérgenos presentes en el producto y diabéticos, en el caso de tratarse de un producto con azúcar.

Dep. Calidad
BOSTON NUTRACEUTICAL PRODUCTION
DAMEL GROUP

OBSERVACIONES: