FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum:	3	Fecha	21/09/2021
Rev Articulo:	6	Fecha:	04/12/2024

AMERICAN PIZZA B/1KG — Código **62100**

62100

1.- DESCRIPCIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

CARAMELOS DE GOMA

2.- DECLARACION DE INGREDIENTES

Ingredientes: Jarabe de glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acidulantes: E330, E296, E270, Gelificante: Pectina, Aromas, Colorantes: (VER SELLO), Aceite vegetal (Palma), Agente de recubrimiento: , cera de carnauba.

E102, E129, E133, E150c
E102, E129, puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

-

3.- DATOS LOGISTICOS

1 BOLSA	12 BOLSAS EN UNA CAJA

Presentación Palet	PALET 80X120 HOMOLOGADO EUROP.	CAJAS DE BASE	7	CAJAS DE ALTURA	7	ALTURA PALET	1,9		
BOBINA	ANCHO mm	ALTO mm		UNIDAD	PESO NETO	1,000 Kg.			
CAJA	ANCHO mm	ALTO mm	FONDO mm	BULTO	PESO NETO	12,000 Kg.	PESO BRUTO	13,367 Kg.	

EAN 1	8411500211186	EAN 2	8411500211193	EAN 3	8411500211193

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	1379 kJ / 325 kcal
GRASAS	0,2g
DE LOS CUALES ACIDOS GRASOS SATURADOS	0,2g
DE LOS CUALES ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	0
DE LOS CUALES ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0
HIDRATOS DE CARBONO	75g
DE LOS CUALES AZÚCARES	56g
DE LOS CUALES POLIALCOHOLES	0
DE LOS CUALES ALMIDÓN	0
FIBRA ALIMENTARIA	0
PROTEINAS	5,7g
SAL	0,133g
VITAMINA C	0

OBSERVACIONES:

FICHA TECNICA COMERCIAL DE PRODUCTO

Rev Docum: 3 Fecha: 31/01/2018
Rev Articulo: #N/D #N/D

PRODUCTO	AMERICAN PIZZA B/1KG	Codigo	56269

7- TABLA ALERGENOS (R. D. 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

8- DECLARACION DE ALERGENOS

-

9- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR CARACTERISTICO	OLOR FRUTAL	SABOR FRUTAL	TEXTURA CARACTERISTICO

10- 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	No detectado/25g	E. Coli	<10 ufc/g	MOHOS Y LEVADURAS	<100 ufc/g
		LISTERIA MONOCYTOGENES	No detectado/25g		

11- METALES PESADOS

Valores

Arsénico	<0,1 ppm	Plomo	<0,2 ppm	Cobre	<5 ppm

12- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

HUMEDAD %	15 - 22	PROTEINAS %	4,5 - 9	ACTIVIDAD AGUA	0,6 - 0,75
MAT. GRASA %	<1	ALMIDON %	<1	PH	2,5 - 4,5

13- PROCESO PRODUCTIVO

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

14- HIGIENE

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

15- CERTIFICACIONES

BRC - IFS- Halal (Nº Certificado: HFQ-67/16/A)

16- MODO DE EMPLEO Y VIDA UTIL

Listo para su consumo VIDA UTIL: 2 AÑOS

17- 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.

Dep. Calidad
DAMEL GROUP S.L.

OBSERVACIONES: