



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 3 FECHA: 19/12/2018

CÓDIGO DE REFERENCIA	114370	LICENCIA	DISNEY	MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	6 DISCOS OBLEA CARS-3 20CM FOIL				
DENOMINACIÓN DE VENTA	OBLEA				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	20 meses	LIBRE DE OGM?		Sí	



A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	19059010
----------------	----------

	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO EAN
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Unidad	1	5x220x270 mm	6,30 g	10,00 g	8435035224077
Expositor		N/A				N/A
Caja	Caja	6	30x220x270 mm	37,80 g	80,00 g	28435035224071
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: Fécula de patata	No	Sí	No
Ingredientes: Agua	No	Sí	No
Ingredientes: Aceite de oliva	No	Sí	No
Colorantes: E102	No	Sí	No
Colorantes: E110	No	Sí	No
Colorantes: E122	No	Sí	No
Colorantes: E133	No	Sí	No
Colorantes: E151	No	Sí	No

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado CÁLCULO

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	1.530,0	96,4
Valor energético (kcal)	360,0	22,7
Grasas (g)	1,1	0,1
de las cuales saturadas (g)	0,2	0,0
Hidratos de carbono (g)	88,0	5,5
de los cuales azúcares (g)	0,5	0,0
Proteinas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	50,0	3,2
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	< 700	< 1000	IT-A-001

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
Mohos y levaduras	< 100	< 200	IT-A-006
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli	ausencia	< 10	PEE/M23
Salmonella			
Listeria monocytogenes	ausencia	< 100	ISO 11290-1

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
Leche incluida lactosa y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo y derivados
Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados
Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Pescados y derivados
Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Altramujeres y derivados
Mostaza y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Cacahuetes y productos con cacahuetes

F - DECLARACIONES ADICIONALES

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ausencia de cuerpos extraños y alfatoxinas (REG. No.1881/2006)
 Contiene colorantes Azoicos etiquetado de acuerdo con el Re. 1333/2008 ANEXO V
 LIBRE DE RADIACIONES IONIZANTES
 Producto de confitería incluido en la clasificación 5.4 - R. 1129/2011.
 Contenido colorantes total límite máx 500ppm

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco. Tra 25°C; HR 60/75% en envase original
 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.

