



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 15/01/2025



CÓDIGO DE REFERENCIA	410035	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PEGAMENTO COMESTIBLE CAJA 9 BOTES X 60GR				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	24 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	17049099
----------------	----------

	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Unidad	1	32x32x100 mm	60,00 g	67,00 g	8435599771369
Expositor	Caja	9	100x105x120 mm	540,00 g	645,00 g	18435599771366
Caja		N/A				N/A
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: Agua	No	Sí	No
Corrector de la acidez: E330	No	Sí	No
Estabilizantes: E466	No	No	No
Conservantes: E202	No	Sí	No

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	0,0	0,0
Valor energético (kcal)	0,0	0,0
Grasas (g)	0,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0
de las cuales Trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	0,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales			
Mohos y levaduras	No Detectado	500	PNT-MB-0027
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli	ausencia	ausencia	IT-MB-07

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
Salmonella	aus*30g	aus*30g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	aus*25g	aus*25g	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	✗	Apio y derivados ✗
Leche incluida lactosa y derivados	✗	Sésamo y derivados ✗
Huevo y derivados	✗	Crustáceos y derivados ✗
Soja y derivados	✗	Pescados y derivados ✗
Frutos de cáscara y derivados	✗	Altramuces y derivados ✗
Mostaza y derivados	✗	Moluscos ✗
Sulfitos (<10ppm)	✗	Cacahuets y productos con cacahuets ✗

F - DECLARACIONES ADICIONALES

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
COLORANTES NATURALES	✗ HALAL ✗
KOSHER	✗ SIN GLUTEN ✓
SIN LACTOSA	✓ SIN AZÚCAR AÑADIDO ✓
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	✓ SIN PROTEINAS DE LECHE ✓

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

SIN GLUTEN	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
	Mantener cerrado en lugar fresco y seco 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.

G - INFORMACIÓN PALET

Tipo palet	Europallet	Altura Máx.	180,00	Largo	120,00	Ancho	80,00
Capas	13	Altura Total	171,00 cm	Peso Neto	617,76 Kg	Peso Bruto	762,88 Kg

	Cantidad por capa	Cantidad por palet
Caja	88	1144
Unidad	792	10296

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.