CLIENTES

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA:	**C35884**
PRODUCTO:	**PICTOLIN MIEL LIMON 100g x 12**
PRESENTACIÓN:	**BOLSA 100g. X 12UDS.**
MARCA	**PICTOLIN**
TIPO:	**CARAMELO DURO**
CENTRO DE FABRICACIÓN	**Intervan, S.A. C/Forja, 8 28850 Torrejón de Ardoz, Madrid, ESPAÑA**

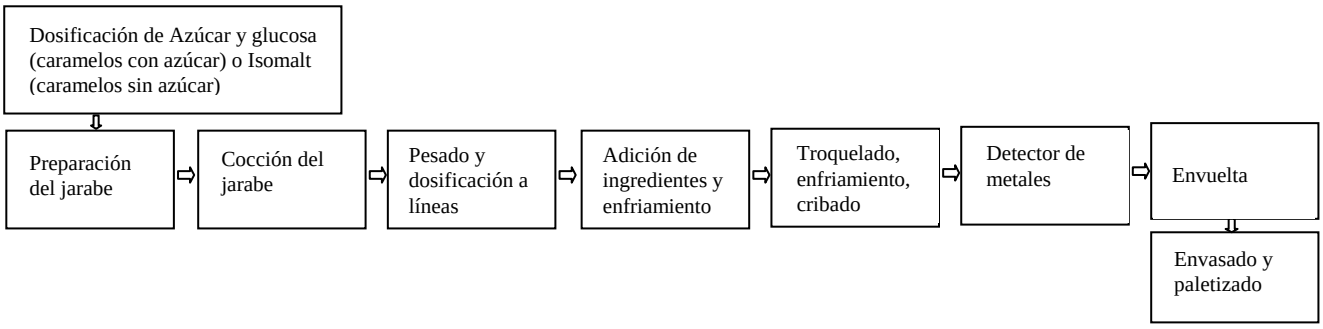
1º. LISTA DE INGREDIENTES.

Azúcar, jarabe de glucosa, miel (9%), aroma de limón.

2º. LISTA DE ALÉRGENOS.

ALERGENO	CONTIENE	COMPARTE LÍNEA	COMPARTE INSTALACIÓN
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	**SI**
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	**SI**
Frutos de cáscara-almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana),nueces(de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoiesis) (Wangenh.) K Koch, castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados.	NO	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	NO	NO
Altramuces y productos en base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO
Látex o goma natural	NO	NO	NO

3º. PROCESO DE ELABORACIÓN.



4º. CARACTERÍSTICAS

4.1. FÍSICAS: TOLERANCIA

A) Peso del caramelo sin envolver: 22g. (10 unidades) 1%

B) Color: amarillo

C) Sin contaminación física

4.2. MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios Mesófilos Totales	<1,0 x 10^2 (ufc/g)
Mohos y Levaduras	<1,0 x 10^1 (ufc/g)
Enterobacterias	<1,0 x 10^1 (ufc/g)
Salmonella	Ausencia /25g
Shigella	Ausencia/25g

4.3 QUÍMICAS

Mercurio	<0,10 ppm
Cadmio	<0,5 ppm
Plomo	<1 ppm
Cobre	<5 ppm
OMGs	Ausencia

5º. CODIFICACIÓN.

A) Fecha de Consumo Preferente :

36 meses a partir de la Fecha de Fabricación.

B) Lotes de Fabricación :

LOTE : **X Y ZZ F T**

X → Último dígito del año de fabricación.

Y → Día de la semana de Fabricación.

ZZ → Semana de fabricación .

F → Fábrica. (Torrejón le corresponde nº 0)

T → Turno de fabricación.

C) Otros códigos:

EAN : 8413209318845
DUN : 18413209318842

6º. CERTIFICACIONES

- Certificación del Sistema frente a la norma UNE EN ISO 22000:2005.

7º. INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN.

- Mantener en lugar fresco y seco.

8º. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL CONSUMIDOR

- Producto con azúcar.
- Producto sin gluten.
- Modo de empleo: Desenvolver el caramelo antes de su consumo.

9º. ENVASADO Y EMBALAJE.

A) Unidad de Consumo :

Bolsa de 100g envasada en bobina de OPP.

Bolsa individual:	Largo	175±5	mm.
	Ancho	125±5	mm.

B) Agrupación :

Caja de Cartón con 12 unidades de consumo, modelo R- 116, con tapa de cartón con ventana, sin agujeros. Precintada en la parte superior e inferior y frente de caja.

Agrupación :	Largo	236±5	mm
	Ancho	131±5	mm.
	Alto	164±5	mm.

.

Peso Neto : 1,2 kg.

C) Palet :

196 agrupaciones por palet (2352 bolsas de 100g.), con 28 agrupaciones por capa y 7 alturas flejadas con Polietileno estirable.

Palet :	Largo	1.200 mm.
	Ancho	800 mm.
	Alto	1.298 mm.

Peso Neto: 235,5 Kg.