



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 6 FECHA: 09/03/2022



CÓDIGO DE REFERENCIA	412026	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	COLORANTE LIQUIDO LIPOSOLUBLE VERDE				
DENOMINACIÓN DE VENTA	COLORANTE ALIMENTARIO				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	38 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	32030010
----------------	----------

	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Bote	100	5x5x12 cm	100,00 g	125,00 g	8435035112428
Expositor		N/A				N/A
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	Max.*	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Aceite de colza		No	Sí	No
Colorantes: E172		No	Sí	No
Colorantes: E133	300	No	Sí	No
Espesante: E1520		No	Sí	No
Emulgentes: Lecitina de soja		No	Sí	Sí

*Max. (mg/l o mg/kg)

C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.522,6	2.522,6
Valor energético (kcal)	603,5	603,5
Grasas (g)	64,6	64,6
de las cuales saturadas (g)	5,4	5,4
Hidratos de carbono (g)	5,0	5,0
de los cuales azúcares (g)	4,8	4,8
Proteínas (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	1,1	1,1

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<100	<100	INTERNO
Mohos y levaduras	ausencia	ausencia	INTERNO
Enterobacteriaceae			

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
Escherichia coli			
Salmonella			
Listeria monocytogenes	ND	ND	INTERNO

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

F - DECLARACIONES ADICIONALES

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

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NO DESTINADO A LA VENTA AL POR MENOR
 AGITAR BIEN ANTES DE USAR.
 LIMITE DE USO: 6 g/kg cat. 5.4 Reg. 1129/2011

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Alejar de fuentes inflamables y >50°C. Proteger del sol
 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.