

CLIENTES



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA:	C35898 // C35898TN
PRODUCTO:	PICTOLIN CHOCOLATE NATA S/A
PRESENTACIÓN:	BOLSA 65gr X 12UDS.
TIPO:	CARAMELO DURO
CENTRO DE FABRICACIÓN	Intervan, S.A. C/Forja, 8 28850 Torrejón de Ardoz, Madrid, ESPAÑA

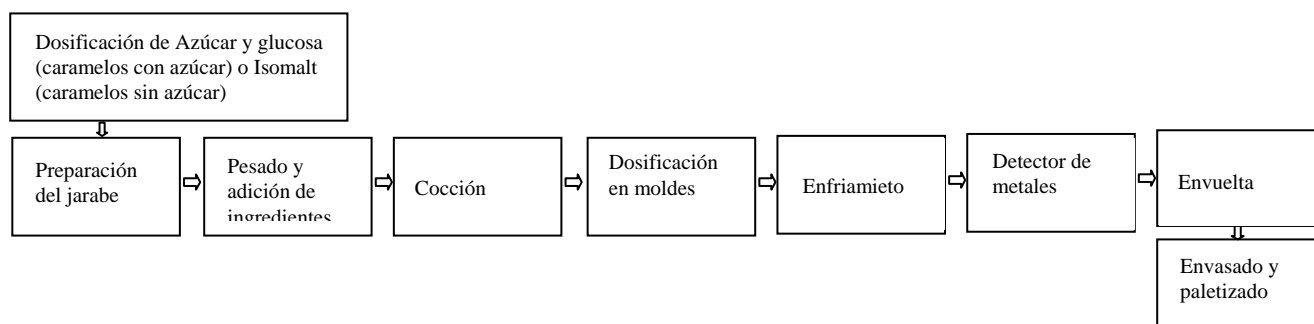
1º. LISTA DE INGREDIENTES.

Edulcorante: Isomalt, nata (6%), pasta de cacao (4%), mantequilla, sal, aromas, colorante: E-171, emulgente: lecitina de soja, edulcorante: E-950.

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	SI	SI	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	SI	SI
Frutos de cáscara-almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K Koch, castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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 SO ₂	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:** 34g. (10 unidades) 1%
- B) **Color** : marrón oscuro-marrón claro
- 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 : 8413209318982
DUN : 18413209318989

6°. CERTIFICACIONES

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

7°. INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN.

- Mantener en lugar fresco y seco.

8°. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL CONSUMIDOR

- Contiene Isomalt: El consumo excesivo puede producir efectos laxantes
- Contiene soja y derivados de la leche.
- Producto sin gluten
- Modo de empleo: Desenvolver el caramelo antes de su consumo.

9°. ENVASADO Y EMBALAJE.

A) Unidad de Consumo :

Bolsa de 65g 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 : 0,780 Kg.

C) Palet :

196 agrupaciones por palet (2352 bolas de 65gr.), 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 : 152,88 Kg.

C35898TN: Palet Americano :

350 agrupaciones por palet (4200 bolsas de 65g.), con 35 agrupaciones por capa y 10 alturas flejadas con Polietileno estirable.

Palet :	Largo	1.200 mm.
	Ancho	1.000 mm.
	Alto	1.790 mm.

Peso Neto: 273 Kg.