

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

RAINBOW VERMICELLI

Código: 4404

1.2 Descripción

Decoración de confitería.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, AGUA, JARABE DE GLUCOSA, CONCENTRADOS (Remolacha Roja, Cártamo, Espirulina), ACEITE VEGETAL (Origen de Coco), AROMA NATURAL, AGENTE DE RECUBRIMIENTO (E-903 Cera de Carnauba), COLORANTES (E-163 Antocianinas, E-100 Curcumina, E-160a Carotenos).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

24 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con 12 bolsas transparentes de polipropileno de 1kg. Peso neto: 12kg. Europalet de 80 x120 cm.

Bolsa de 700 gr en cajas de cartón de 5 bolsas.

Saco de peso neto 20 kg.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 50 %. Mantener el producto protegido de la luz.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	Fideo de colores: amarillo, verde, rosa, rojo, magenta, blanco y naranja	GC03
SABOR	Dulce	GC03
HUMEDAD 115°C	< 0,6%	GC05

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia /25g	PNT 2988

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1682 KJ/100g	396 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	0,00		± 0,005
Hidratos de carbono (gr./100 gr.)	98,0		± 2
de los cuales			
Azúcares	98,0		± 2
Lípidos (gr./100 gr.)	0,2		± 0,05
de los cuales			
Saturadas	0,2		± 0,05
Fibra dietética (gr./100 gr.)	0,0		
Sal (ar./100 ar.)	0,000		± 0.0005

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados		X	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003, 1830/2003, y modificaciones posteriores, este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (UE) 2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones posteriores.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.