ÍNDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

13.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

13.2 INGREDIENTES

13.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.

13.4 INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

13.5 ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.

13.6 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

13.7 CONTAMINANTES.

13.8 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

13.9 ENVASADO.

13.10 ETIQUETADO.

13.11 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

13.12 CONDICIONES DE USO.

13.13 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

13.14 INFORMACIÓN SOBRE OGM.

13.15 RADIACIÓN IONIZANTE.

13.16 INFORMACIÓN GENERAL

Documentos que se citan:	

ELABORADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**	**FECHA FICHA REVISADA Y VALIDADA:** (sólo para EPT)
Clara Colomina	Clara Colomina	Clara Colomina	
13/12/2022	13/12/2022	13/12/2022	05/08/2026

Documento confidencial – Propiedad de PRODUCTOS KELMY, S.A.U. – Prohibida su reproducción.

13.1. DESCRICIÓN DEL PRODUCTO.

Azúcar finamente molido con adición de un aditivo para evitar el apelmazamiento.

13.2. INGREDIENTES.

Azúcar y antiaglomerante (E-551). (**Puede contener trazas de leche y derivados**).

13.3. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.

DETERMINACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	PNT-FQ005	Blanco
Humedad (105º C)	PNT-FQ004	Máximo 0,4 %

13.4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

VALORES NUTRICIONALES	Por 100 g
Valor energético	1692/398 (kJ/kcal)
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	100 g
de los cuales azúcares	100 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

13.5. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS.

DETERMINACIÓN	DESCRIPCIÓN
Aspecto	Azúcar molido
Sabor	Azúcar molido
Olor	Azúcar molido

13.6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

DETERMINACIÓN	CÓDIGO	LÍMITES
Gérmenes totales (aerobios mesófilos)	PNT-M002	< 10.000 ucf/g
Enterobacteriaceae	PNT-M005	Ausencia en 1 g
Coliformes	PNT-M004	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	PNT-M008	Ausencia en 0,1 g
Escherichia coli	PNT-M004	Ausencia en 1 g
Salmonella	PNT-M006	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	PNT-M009	< 500 ufc/g

13.7. CONTAMINANTES.

DETERMINACIÓN	CÓDIGO	LÍMITES
Melamina	L. E.	Max. 2,5 mg/kg

Documento confidencial – Propiedad de PRODUCTOS KELMY, S.A.U. – Prohibida su reproducción.

13.8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

24 meses desde la fecha de fabricación. Consumir preferentemente antes de la fecha impresa en el envase.

13.9. ENVASADO.

En bolsas de PP + PE con un peso neto de 1 Kg.

En saco de PP + PE con un peso neto de 10 Kg.

13.10. ETIQUETADO.

En el cuerpo del envase irá una etiqueta que indique:

Denominación del producto	Relación de ingredientes
Peso neto	Número de lote
Fecha de consumo preferente	Razón social y dirección

El cierre del envase garantiza la no contaminación del producto durante su transporte y almacenamiento.

13.10.1. NÚMERO DE LOTE.

Interpretación:	El número de lote consta de 4 cifras. La primera cifra indica el último dígito del año, la segunda y tercera el número de la semana (01-52) y la cuarta indica el día de la semana de fabricación (lunes = 1… sábado = 6).
Nº unidades:	El lote abarca un número de unidades igual a las fabricadas durante toda la jornada laboral.

13.11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Almacenar en lugar fresco y seco, siempre alejado del suelo y apartado de sitios soleados.

Al ser un producto en polvo no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto, se recomienda volver a cerrar el envase después de su uso y mantenerlo alejado de toda humedad para evitar que se apelmace.

13.12. CONDICIONES DE USO.

Para su aplicación directa sobre productos de pastelería, bien mediante espolvoreado con ayuda de un tamiz o bien recubriendo el producto.

Documento confidencial – Propiedad de PRODUCTOS KELMY, S.A.U. – Prohibida su reproducción.

Se utiliza también como ingrediente en masas pasteleras, para hacer fondant, glasa real, frosting, buttercream, macarons, mazapán, etc. Ya que debido a su fino grano es ideal para estas preparaciones en las que no se desea notar absolutamente nada la textura crujiente del azúcar.

13.13. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

ALÉRGENOS (Reglamento 1169/2011)	Presencia en producto		Presencia involuntaria (*)
	Si/No	Componente	Si/No
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO		NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO		NO
Huevos y productos a base de huevo	NO		NO
Pescado y productos a base de pescado	NO		NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO		NO
Soja y productos a base de soja	NO		NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO		SI
Frutos de cáscara y productos derivados	NO		NO
Apio y productos derivados	NO		NO
Mostaza y productos derivados	NO		NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO		NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10 mg/kg o >10 ml/kg	NO		NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO		NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO		NO

(*) Componente alergénico que puede estar presente por contacto cruzado-involuntario.

13.14. INFORMACIÓN SOBRE OGM.

Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de OGM.

13.15. RADIACIÓN IONIZANTE.

Ni las materias primas, ni los productos finales, ni nuestros materiales de embalaje se irradian durante la producción. Esto cumple con la legislación sobre irradiación de la Directiva de la UE 1999/2/CE modificada.

13.16. INFORMACIÓN GENERAL.

Certificado Halal: Sí

Certificado Kosher: Sí

Documento confidencial – Propiedad de PRODUCTOS KELMY, S.A.U. – Prohibida su reproducción.