

## Descripción

Artículo de confitería para aplicaciones de baño y decoración.

## Información de uso

### Dosis de empleo

No aplicable.

### Aplicaciones

Fundir el producto a 45- 50°C mediante calor indirecto (baño maría o microondas), homogeneizar y aplicar a 40- 45°C.

## Denominación recomendada

Artículo de confitería.

## Lista de ingredientes

Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), suero de LECHE en polvo, LACTOSA, almidón de maíz, aceites vegetales (girasol, palma), emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol) y aroma.

## Parámetros Físicos y químicos

Parámetros	Especificación
Materia grasa	36 - 39%
Viscosidad – OICC 40°C	700 - 1200mPa.s
Limite de Fluidez – OICC 40°C	<3Pa
Micrometria	<35micras
Humedad	<1%

*El producto se analiza de acuerdo a un plan de inspección predefinido.*

## Aspecto

Descripción	Aspecto
Color	Blanco marfil
Clor	Lácteo
Sabor	Dulce a leche
Textura	Sólida
Formato	Gotas

## Información Nutricional (por 100 g)

Grasas	38.3	g
de las cuales:		
Saturadas	34.9	g
Mono insaturadas	1.4	g
Poli insaturadas	2.0	g
Hidratos de carbono	57.9	g
de los cuales:		
azúcares	55.3	g
Proteínas	1.5	g
Fibra alimentaria	0.0	g
Valor Energético	582	kcal
Valor Energético	2433	kJ
Sal (Nax2.5)	0.36	g

## Información Alérgenos

Alérgenos	Como ingrediente	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

- : Ausencia    +: Presencia

## Información relativa a contaminantes

Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable en:

- Micotoxinas
- Metales pesados
- Pesticidas
- Microbiología

En los productos fabricados, T500 Puratos, S.A., controla los contaminantes antes mencionados mediante un plan de muestreo basado en el análisis de riesgo.

## Especificaciones Microbiológicas

Descripción	Especificación
Aerobios totales	<5000 CFU/g
Mohos	<100 CFU/g
Levaduras	<100 CFU/g
Enterobacterias	<10 CFU/g
Coliformes totales	Ausencia
<i>Salmonella</i> (/ 25 g)	Ausencia

## OGM

El producto es de identidad preservada o no contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

## Irradiación

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.

## Normativas

De acuerdo a la legislación vigente.

## Certificaciones de Calidad

ISO 9001	IFS
ISO 14001	OHSAS 18001

## Condiciones de almacenamiento

- Condiciones generales de almacenamiento:** Almacenar en lugar fresco y seco (humedad relativa max60%) entre 15°C y 20°C
- Condiciones de almacenamiento después de la apertura:** cerrar bien el envase después de cada utilización
- Consumo preferente** 6 meses después de la fecha de fabricación dentro del embalaje original sin abrir y sin dañar.



# FICHA TÉCNICA

## Información del embalaje

### Información General

Envase	Descripción del palet	Palet	peso	Unidad
Caja de cartón de 10kg con bolsa interior y cierre de plástico	Palet madera EU fitosanitario	Madera EU (80x120)-FITO	480	kg

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

## Información dietética

Veganos	no apto
Ovo-lácteo vegetarianos	apto
Lácteo vegetarianos	apto
Celíacos	apto

La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. No aceptamos ninguna responsabilidad a terceros. Todos los productos son suministrados de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas de los productos que no se ajusten a nuestras recomendaciones. Se recuerda a nuestros clientes la necesidad de cumplir con todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y reguladores relacionados con el uso del producto, así como velar por la protección del medio ambiente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta