



## Ficha Técnica Producto Terminado Product Specification Sheet

Código/Code: FPT-AD-01

Revisión/Review: 08

Fecha/Date: 20/03/2019

### Producto/Product

Colorante alimentario/Food coloring

### Código producto-Formato-EAN-Peso neto

Product code-Format-EAN-Net weight

Código Code	Formato Format	EAN	Peso neto (g) Net weight (g)
00938	Cristal	8413700038266	65
00838	Basic	84137340	40
02538	Restaurante	8413700038341	290
02438	Hotelero	8413700038273	1100
00138	Bote Kg	8413700038655	625
02342	Saco 5kg	8413700038433	5000

### RSI

31.00099/A

### Descripción/Description

Polvo fino de color naranja.

Fine orange powder.

### Composición/Composición

Harina de maíz, colorante (tartracina E-102, 14%) y sal.

Corn flour, colour (tartrazine E-102, 14%) and salt.

E-102: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

E-102: may have an adverse effect on activity and attention in children.

### Alérgenos/Allergens

Conforme al Anexo II del Reglamento 1169/2011

In accordance with Annex II of Regulation 1169/2011

	En composición In composition	Presencia de trazas Presence of traces
Cereales que contengan gluten y productos derivados <sup>(1)</sup> / Cereals containing gluten and products thereof <sup>(1)</sup>	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Shellfish and crustaceans based products	NO	NO
Huevo y productos a base de/Hegg and egg products	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado/Fish and fish-based products	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and peanut based products	NO	NO
Soja y productos a base de soja/Soybeans and soy products	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO

Frutos de cáscara y productos derivados <sup>(2)</sup> /Nuts and derivatives <sup>(2)</sup>	NO	NO
Apio y productos derivados/Celery and products thereof	NO	NO
Mostaza y productos derivados/Mustard and products thereof	NO	NO
Sésamo y productos a base de sésamo/ Sesame and sesame-based products	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o mg/l como SO <sub>2</sub> )/ Sulphur dioxide and sulphites (More than 10 mg / kg or mg / l as SO <sub>2</sub> )	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces /Lupins and lupine-based products	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusks and shellfish based products	NO	NO

1) Trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas  
Wheat (as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their crossbred varieties

2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados  
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts or walnuts Australia and derivatives

#### Fecha de consumo preferente/Best before end

3 años desde la fecha de fabricación /3 years from manufacture date

Formato saco: 1 año desde la fecha de fabricación/Sack format: 1 year from manufacture date

#### Condiciones de transporte/Distribution conditions

Transporte en camiones de uso exclusivo alimentario. El vehículo debe estar limpio y debe evitar temperaturas extremas y cambios bruscos de temperatura

Transport in adequate trucks suitable for food transportation. Vehicle must be clean and should avoid extreme temperatures and sudden temperature changes.

#### Condiciones de almacenamiento/Storage conditions

Conservar en lugar fresco y seco/Warehouse in a cool and dry place

#### Características Físico-Químicas/Phisico-Chemical features

Humedad/Humity	<12%
Tartracina/Tratrazine	13 - 15%
Sal/Salt	<10%
OGM	Ausencia
Aflatoxina B <sub>1</sub> / Aflatoxin B <sub>1</sub>	<2 ppb
Aflatoxinas totales/Total aflatoxins	<4 ppb
Ocratoxina A/Ochratoxina A	<3 ppb
Cadmio	<0,04 ppm
Gluten	<20 ppm

#### Características Microbiológicas/Microbiological features

<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
Recuento total aerobios/Total plate count (TPC)	<10 <sup>6</sup> ufc/g
Mohos/Molds	<10 <sup>4</sup> ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g

### **Uso/Use**

Una cucharadita (1,4g) es suficiente para una receta de 4 raciones.

One teaspoon (1,4g) is enough for a 4 serving recipe.

### **OGM/GMO**

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

This product does not contain ingredients derived from OGM and is exempt from the labelling requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

### **Productos de procedencia animal**

En el proceso de producción de este producto no interviene ninguna materia prima de origen animal

In the production process of this product does not intervene any raw materials of animal origin

### **Irradiación/Irradiation**

Este producto no ha sido irradiado/This product has not been irradiated.

### **Envase/Package**

El material del envase cumple con:/The packaging material meets:

Reglamento (UE) 1935/2004 materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Regulation (UE) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Regulation (UE) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Directive 94/62/CE on packaging and packaging waste.

### **Legislación Aplicable/Applicable legislation**

Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

Regulation 1333/2008 on food additives.

Reglamento 231/2012 especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento 1333/2008.

Regulation 231/2012 specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation 1333/2008.

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Regulation (UE) 1169/2011 on food information to consumers.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Regulation 1881/2006 maximum levels for certain contaminants in foodstuffs fixed.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos