



1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto

FIDEO SUC BLANCO

Código: 201002

1.2 Definición

Decoración de confitería.

Disponible con certificación RSPO, KOSHER y HALAL.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, GRASA VEGETAL (palmiste, palma), EMULGENTES (E-492, E-322 Lecitina de girasol), JARABE DE GLUCOSA y AROMA NATURAL.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

18 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con bolsa interna de plástico. Peso neto: 12 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Estuches de cartón de 1 kg en cajas de cartón de 14 estuches.

Estuches de cartón de 1 kg en cajas de cartón de 5 estuches.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25°C. Humedad relativa inferior al 65%.

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 color blanco	Organoléptico E02
SABOR	Dulce	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	HUMEDAD 115°C

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 100g)	2214 KJ/100g	535 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g/100 g)	0,0		
Hidratos de carbono (g/100 g)	67,7		± 2
de los cuales			
Azúcares	67,7		± 2
Lípidos (g/100 g)	28,7		± 2
de los cuales			
Saturadas	26,6		± 2
Monoinsaturadas	1,5		± 0,2
Poliinsaturadas	0,6		± 0,1
Ácidos grasos trans*	<1%		
Fibra dietética (g/100 g)	0,0		
Sal (g/100 g)	0,00		

*porcentaje sobre la grasa

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			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			X
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.
