



Hoja de especificaciones del producto

Denominación del producto: 36035 - 4-1 kg JB ALGODÓN DE AZÚCAR (AZ)	Fecha: 7/13/16
---	----------------

1.1 Información organoléptica:

Forma	Forma de judía conformada
Aroma	Ligeramente dulce
Sabor	ALGODÓN DE AZÚCAR
Textura	Ligera resistencia al morder la corteza; blando, centro gelatinoso maleable

1.2 Ingredientes

Ingredientes en orden decreciente de cantidad	Porcentaje (%)
AZÚCAR	45-55%
JARABE DE GLUCOSA	30-40%
ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO	5-10%
REGULADOR DE LA ACIDEZ (E330)	5-10%
AROMATIZANTE	<1%
AGENTES DE RECUBRIMIENTO (E901, E903, E904)	<1%
COLORANTE (E100, E162, E171)	<1%
CONCENTRADOS (ZANAHORIA NEGRA, GROSELLA NEGRA)	<1%

Lista de ingredientes en el envasado del cliente

AZÚCAR, JARABE DE GLUCOSA, ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO, REGULADOR DE LA ACIDEZ (E330), AROMATIZANTES, AGENTES DE RECUBRIMIENTO (E901, E903, E904), COLORANTE (E100, E162, E171), CONCENTRADOS (ZANAHORIA NEGRA, GROSELLA NEGRA).

1.3 Información sobre alérgenos

Alérgenos:
N/A

(+ presente / - ausente)

1. proteína de leche	-	14. moluscos	-	28. zanahorias	+
2. lactosa	-	15. maíz	-	29. altramuz	-
3. huevo	-	16. cacao	-	30. mostaza	-
4. proteína de soja	-	17. legumbres / leguminosas	-	31. componentes de la leche	-
5. aceite de soja	-	18. frutos secos*	-	32. leche en polvo	-
6. gluten	-	19. aceite de nuez	-	33. lecitina de soja	-
7. trigo	-	20. cacahuete	-	34. harina fina de soja	-

8. centeno	-	21. aceite de cacahuete	-	35. harina de soja	-
9. vacuno	-	22. sésamo	-	36. harina fina de trigo	-
10. cerdo	-	23. aceite de sésamo	-	37. harina de trigo	-
11. pollo	-	24. glutamato (E620 - E625)	-	38. almidón de trigo	-
12. pescado	-	25. sulfito (E220 - E227)	<10ppm	39. migas de pan	-
13. mariscos/ crustáceos	-	26. cilantros	-	40. yema de huevo	-
		27. apio	-		

1.4 Valor nutricional

	Por cada 100 gramos	
Calorías	360	kcal
Grasas	0	g
Saturadas	0,0	g
Carbohidratos	90	g
Azúcares	58	g
Proteínas	0	g
Sal	0	g

1.5 Vida de almacenamiento

Vida de almacenamiento

A granel	18 meses
Envasado	24 meses
Caja para regalo	18 meses

Condiciones de almacenamiento

Temperatura mín /máx	17-25 °C
Humedad	45-55%

1.6 Explicación del código del lote

Información del código del lote que se necesitará en caso de una retirada del producto.

Ejemplo: 110208Fk2T	
1	año de producción
1	año de producción
0	Mes
2	Mes
0	Día del mes
8	Día del mes
F	Instalación
k	Operador de máquina
2	Turno
T	Máquina envasadora

1.7 Descripción del producto y del proceso

Descripción del proceso: azúcar, jarabe de glucosa, y almidón de maíz modificado se cuecen y se conforman en un centro de caramelo blando. El centro se encapsula en una corteza de caramelo blanda hecha a partir de azúcar, aroma, color y jarabe de glucosa. A continuación, el caramelo se pule y se envasa.

1.8 País de origen

Tailandia



Director de Control de Calidad Global

13 de julio, 2016
