



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DATOS GENERALES : (IMPORTANTE: ver indicaciones para completar cuestionario ver el desplegable de esta casilla)

Descripción interna Kalise	CHEESECAKE 1800 G
Código interno Kalise	001452
Aprovisionamiento en plantas (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input type="checkbox"/> Palau-solità i Plegamans (Barcelona) <input type="checkbox"/> Las Palmas de Gran Canaria <input type="checkbox"/> Palma de Mallorca <input type="checkbox"/> Otra (Indicar cual)
Proveedor / Fabricante	Pa artesà olot,s.l.
Dirección	Vallespir,15
Teléfono	972272929
Registro sanitario	RCSEAA 20.32924/GE
Marca de salubridad (Sí/No)	no
Certificaciones obtenidas (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> EFSIS <input checked="" type="checkbox"/> Otra (indicar cual): IFS V6
Persona de contacto	luna Delgado Clop
Cargo en la empresa	Responsable de Calidad

INFORMACIÓN A CUMPLIMENTAR EN TODOS LOS PRODUCTOS

Denominación legal	Postre ultracongelado con preparado de queso cocido (89%) y base de pasta brisa (11%).
Descripción breve del producto	Postre ultracongelado con preparado de queso cocido (89%) y base de pasta brisa (11%).
Descripción breve del proceso de fabricación	Se monta el molde con la base de pasta brisa y se vierte la mezcla de los componentes de la masa. Se cuece, se enfría se desmolda y se envasa
Esquema HACCP	Es preciso adjuntar esquema
Diagrama de fabricación	Es preciso adjuntar esquema
Sabor (06.00.01)	A dulce -salado de la masa de queso con la base de la pasta brisa.
Color (06.00.21)	Color crema con zonas de horneado un poco más oscuras.

Aspecto (06.00.31)	Típico de la tarta de queso cocida, con bastante altura.
Congelado (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

Lista de ingredientes e indicación cuantitativa de los que se destacan (QUID) en orden decreciente (desglosar en siguientes casillas, el porcentaje de los ingredientes que se destacan en la denominación)	(05.00.01) Lista de ingredientes totales de la composición del producto sin desglose de los compuestos:		
	Descripción de los componentes	País origen	%
	Masa de queso	España	89
	Pasta brisa granulada	España	11
		Total	100

Lista de ingredientes cuantitativa de los ingredientes compuestos de la fórmula en orden decreciente.	(05.00.01) Composición del Ingrediente 1: Masa de queso		
	Descripción del componente	País origen	%
	QUESO: LECHE pasteurizada de vaca, nata, almidón, sal, corrector de la acidez; E330, proteínas de leche, sal, estabilizante; E-410, conservador;E-200 y fermentos lácticos.	España Alemania	53,71
	azúcar	España	14
	nata alta pasteurización: nata y estabilizante: E 407	España	13,71
	preparado estabilizante: azúcar, LECHE destanada en polvo, almidón de TRIGO, aceite de palma, almidón, albúmina en polvo (HUEVO), jarabe de glucosa, emulgente: E471, sal	Alemania	9,71
	huevo líquido pasteurizado	España	6,9
	preparado gelificante: azúcar, almidón, espesantes: E-407, E-410; corrector de acidez: E331 iii	Alemania	2
		Total	100,03

Lista de ingredientes cuantitativa de los ingredientes compuestos de la fórmula en orden decreciente.	(05.00.01) Composición del Ingrediente 2: Pasta brisa granulada		
	Descripción del componente	País origen	%
	HARINA DE TRIGO	España	45,29
	MANTEQUILLA; mantequilla y fermentos lacteos	España	22,65
	AZÚCAR INSOLUBLE; Sacarosa, dextrosa, grasa de palmar totalmente hidrogenada , y anti aglomerante (E 170)	España	22,64
	PREPARADO PARA ELABORACIÓN DE PASTELES: Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO entero en polvo, almidón de TRIGO, maltodextrina, LACTOSA, gasificantes: E 450, E 500; sal, aroma.	Alemania	9,06
AROMA DE VAINILLA: aromas, aromas naturales, almidón, azúcar, antiaglomerante:E 551.	Alemania	0,3	



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	CANELA MOLIDA: canela molida		INDONESIA/ SRI LANKA/MA DAGASCAR	0,05
	BIZCOCHO: Harina de TRIGO, HUEVO pasteurizado, azúcar, agua, glucosa, azúcar invertido, emulgente:E-471, dextrosa, gasificantes: E450i, E500ii, E170i; estabilizantes: E466, E450i, E500ii, E170i, caseinato sódico.		España	0,1
			Total	100,09
Presencia de ingredientes sin tratamiento térmico (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuáles: <input checked="" type="checkbox"/> No			
Naturaleza de las grasas y/o aceites (en el caso de que en la lista de ingredientes se incluya el nombre genérico de la categoría de alguno de estos ingredientes)				
Alergenos (marcar con el botón izquierdo del ratón los presentes en el producto como ingrediente y los presentes por posible contaminación cruzada) MUY IMPORTANTE: En el supuesto de que en otras zonas de sus instalaciones, se manipulen controladamente otros alérgenos y por lo tanto sin riesgo aparente, necesitamos que nos lo indiquen expresamente en la línea impresa a tal efecto "Otros que deben destacarse:"	PR	PCC	PR = Presencia / PCC: Posible Contaminación cruzada	
	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) (12.04.11) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Crustáceos y productos a base de crustáceos (12.03.61) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Moluscos y productos a base de moluscos (12.03.81) <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Huevos y productos a base de huevo (12.03.91) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pescado y productos a base de pescado (12.03.71) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cacahuetses y productos a base de cacahuetses (12.04.91) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Soja y productos a base de soja (12.04.41) <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (12.04.01) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.) (12.04.81) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Avellanas (<i>Corylus avellana</i>) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh), K Koch] <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Pistachos (<i>Pistacia vera</i>) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Apio y productos derivados (12.04.61) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Mostaza y productos derivados (12.05.52) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (12.04.51) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Altramuces y productos a base de altramuces (12.05.53) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 (12.02.51) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> No contiene ninguno de los alergenos relacionados anteriormente <input type="checkbox"/> Otros que deben destacarse:			
HALAL: el producto está considerado HALAL	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	¿CERTIFICADO?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO	
Presencia de ingredientes OMG (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda) (12.05.51)	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuáles: <input checked="" type="checkbox"/> No			
Aplicación de radiaciones ionizantes(marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda) (12.05.61)	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuáles: <input checked="" type="checkbox"/> No			
Control estadístico de peso (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Vida útil desde la fecha de fabricación (indicar plazo de tiempo versus posibles temperaturas de conservación) (18.00.11)	12 meses a < -18°C			
Fecha de consumo preferente (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> Día, mes y año <input type="checkbox"/> Mes y año			
Lote (incluir descripción de la codificación del lote)	Lote: 5 dígitos (código proveedor Menorquina (2)+ último dígito del año + día juliano)			
Modo de empleo (si es preciso)	Descongelar en frío durante 3 horas. Una vez descongelado, no volver a congelar. Si no se ha consumido totalmente mantener en el frigorífico un máximo de tres días			
El producto está destinado a ser consumido: (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> Directamente <input type="checkbox"/> Previo tratamiento de cocción			
Lugar de origen: Fábrica o planta donde se ha fabricado el producto (Indicar país y razón social)	Pa artesá otot,s.l. España			
APTO para (marcar con el botón izquierdo del ratón la(s) que proceda(n))	<input type="checkbox"/> Alérgicos a frutos secos (13.00.11) <input type="checkbox"/> Vegetarianos (13.00.21) <input type="checkbox"/> Veganos (13.00.31) <input type="checkbox"/> Diabéticos (13.00.41) <input type="checkbox"/> Fenilcetonúricos (13.00.51) <input type="checkbox"/> Celíacos (13.00.61)			



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	<input type="checkbox"/> Dieta HALAL (13.00.62) <input type="checkbox"/> Dieta Kosher (13.00.63) <input type="checkbox"/> Dieta orgánica (13.00.64)
Frases obligatorias (marcar con el botón izquierdo del ratón la(s) que proceda(n))	<input type="checkbox"/> Envasado en atmósfera protectora (si se utilizan gases de envasado) <input type="checkbox"/> Con edulcorantes (si contiene uno o varios de los edulcorantes permitidos) <input type="checkbox"/> Con azúcares y edulcorantes (si contiene a la vez uno o más azúcares añadidos y uno o más de los edulcorantes permitidos) <input type="checkbox"/> Contiene una fuente de fenilalanina (si el producto contiene aspartamo) <input type="checkbox"/> Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes (si > 10% polialcoholes) <input type="checkbox"/> Los colorantes azoicos pueden provocar alergias e hiperactividad en niños (si se utilizan los azóicos) <input type="checkbox"/> Conservantes artificiales <input type="checkbox"/> aroma natural <input checked="" type="checkbox"/> No procede
Inclusión de la marca de salubridad en el envase (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input type="checkbox"/> Sí Número de autorización del establecimiento: <input checked="" type="checkbox"/> No
Información nutricional básica para etiquetado legal (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda y cumplimentar los valores correspondientes)	<input checked="" type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml
	<input type="checkbox"/> Grupo I Valor energético [kcal / l] (09.02.21/31) Proteínas (g): (09.00.01) Hidratos de carbono (g): (09.00.31) Grasas (g): (09.01.41)
	<input checked="" type="checkbox"/> Grupo II Valor energético [kcal / l] 276 (09.02.21/31) Proteínas (g): 4,59 (09.00.01) Hidratos de carbono (g): 41,7 (09.00.31) de los cuales: - Azúcares (g): 16,62 (09.01.31) Grasas (g): 10,11 (09.01.41) de las cuales: - Saturadas (g): 9,76 (09.01.51) Fibra alimentaria (g): (09.02.11) Sodio (g): 0,2 (11.09.91)
Otra información nutricional complementaria necesaria (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda y cumplimentar los valores correspondientes)	<input type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml
	<input type="checkbox"/> Proteínas Proteínas lácteas (g): (09.00.21) Hidratos de carbono Monosacáridos (g) (09.00.71) Disacáridos (g) (09.00.81) Polisacáridos (g) (09.00.91) Almidón (g) (09.01.01) Lactosa (g) (09.00.41) Fructosa (g) (09.00.51) Maltosa (g) (09.00.61) Sacarosa (g) (09.02.41) Polialcoholes (g) (09.01.21) Grasas Grasas saturadas (g) (09.01.51) Grasas Insaturadas (g) 3,08 (09.01.61) Grasas Trans (g) (09.02.02) Grasas Hidrogenadas (g) (09.02.03) Grasa láctea (g) (09.01.91) Colesterol (g) (09.02.01) Vitaminas C (ácido ascórbico)(mg) (10.00.01) D (ergocalciferol) (µg) (10.00.21) A (Retinol) (µg) (10.00.31) B12 (Cianocobalamina) (µg) (10.00.41) B1 (Tiamina) (mg) (10.00.51) B2 (Riboflavina) (mg) (10.00.61) B3 (Niacina) (mg) (10.00.71) B6 (Piridoxina) (mg) (10.00.81) B9 (Ácido fólico) (µg) (10.00.91) E (Tocoferol)(µg) (10.01.01) Biotina (mg) (10.01.11) B5 (Ácido pantoténico)(µg) (10.01.21) Nicotinamida (mg) (10.01.31) Sales Minerales Calcio(mg) (11.00.11) Fósforo (mg) (11.00.31) Hierro (mg) (11.00.41) Magnesio (mg) (11.00.51) Yodo (microg) (11.00.71) Potasio (mg) (11.00.81) Zinc (mg) (11.00.61)
Parámetros físico-químicos (Indicar siempre unidades y rango +/-).	<input checked="" type="checkbox"/> Peso/unidad: 1800 g (07.00.01) <input type="checkbox"/> Granulometría: (07.02.41) <input type="checkbox"/> Peso específico (g/l): (07.01.11) <input type="checkbox"/> Volumen aparente (g/l): (07.01.91) <input type="checkbox"/> Diámetro (mm): 220 (07.00.21) <input type="checkbox"/> Largo (mm): (07.03.71) <input type="checkbox"/> Ancho (mm): (07.02.31) <input checked="" type="checkbox"/> Alto (mm): 50 (07.00.81)



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	<input type="checkbox"/> EST Extraco seco Total (%): <input type="checkbox"/> ESDL (Desengrasado Leche %) <input type="checkbox"/> °Brix: <input type="checkbox"/> Cenizas: <input type="checkbox"/> Viscosidad (cps): <input type="checkbox"/> Contenido en fruta %: <input type="checkbox"/> Contenido en alcohol v/v: <input type="checkbox"/> T° de fusión (°C): <input type="checkbox"/> Índice acidez oléica mg KOH: <input type="checkbox"/> Índice peróxidos (meq O/Kg): <input type="checkbox"/> Acidez oléica: <input type="checkbox"/> Índice de Yodo: <input type="checkbox"/> Acidez láurica: <input type="checkbox"/> Flas point : <input type="checkbox"/> Índice de refracción (20°C): <input type="checkbox"/> Absorbancia (nm) <input type="checkbox"/> Acidez cítrica (% cítrico): <input type="checkbox"/> Acidez Dornic (°D): <input type="checkbox"/> pH: <input type="checkbox"/> Disco ADMI: <input type="checkbox"/> W.P.N.I.:	(07.00.91) (07.01.01) (07.03.01) (07.01.31) (07.01.41) (07.02.01) (07.03.51) (07.02.21) (07.02.51) (07.02.61) (07.02.71) (07.02.81) (07.02.91) (07.03.11) (07.03.21) (07.03.61) (07.03.81) (07.03.91) (07.01.21) (07.04.01) (07.04.11)											
<p>Especificaciones microbiológicas (valores máximos). Indicar unidades</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Microorganismos aerobios mesófilos/ <= 1e5 <input checked="" type="checkbox"/> Mohos/g: <= 5e2 <input checked="" type="checkbox"/> Levaduras/g: <= 5e2 <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacterias/g: <= 1e3 <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella/25g: Ausencia <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus/g: Ausencia <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes/g: Ausencia <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli/g: <10 <input type="checkbox"/> Otros:	(08.00.41) (08.00.51) (08.00.51) (08.00.11) (08.00.71) (08.00.21) (08.00.61) (08.00.31)											
<p>Contaminantes (Indicar cuáles se controlan con el botón izquierdo del ratón y cuál es el nivel máximo garantizado)</p>	<input type="checkbox"/> Metales Pesados <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr><td><input type="checkbox"/> Plomo (Pb):</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> Cadmio (Cd):</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> Mercurio (Hg):</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> Arsénico (As):</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> Cobre (Cu):</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> Otros:</td></tr> </table> <input type="checkbox"/> Micotoxinas <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr><td><input type="checkbox"/> :</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> +B2+G1+G:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> I:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> Aflutina:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/> Ocratoxina A:</td></tr> </table> <input type="checkbox"/> Plaguicidas Indicar cuáles y cuál es el nivel máximo garantizado:	<input type="checkbox"/> Plomo (Pb):	<input type="checkbox"/> Cadmio (Cd):	<input type="checkbox"/> Mercurio (Hg):	<input type="checkbox"/> Arsénico (As):	<input type="checkbox"/> Cobre (Cu):	<input type="checkbox"/> Otros:	<input type="checkbox"/> :	<input type="checkbox"/> +B2+G1+G:	<input type="checkbox"/> I:	<input type="checkbox"/> Aflutina:	<input type="checkbox"/> Ocratoxina A:	(08.00.91)
<input type="checkbox"/> Plomo (Pb):													
<input type="checkbox"/> Cadmio (Cd):													
<input type="checkbox"/> Mercurio (Hg):													
<input type="checkbox"/> Arsénico (As):													
<input type="checkbox"/> Cobre (Cu):													
<input type="checkbox"/> Otros:													
<input type="checkbox"/> :													
<input type="checkbox"/> +B2+G1+G:													
<input type="checkbox"/> I:													
<input type="checkbox"/> Aflutina:													
<input type="checkbox"/> Ocratoxina A:													
<p>Laboratorio donde se llevan a cabo los análisis (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)</p>	<input checked="" type="checkbox"/> No se controlan <input type="checkbox"/> Propio. Todos los análisis. <input type="checkbox"/> Propio. Algunos análisis. Indicar los análisis que se llevan a cabo en el laboratorio propio de la empresa: <input checked="" type="checkbox"/> Contratado. Indicar nombre y domicilio del laboratorio externo que lleva a cabo los análisis: LAB. D'ANÁLISIS I ASSESSORIA, S.L.L (CL/Fassina,4-bajs Izquierda Vilanova i la Geltrú)												



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN SOBRE ENVASES, EMBALAJES Y PALETIZACIÓN

ENVASE

Tipo de envase	Estuche cartón
Tipo de Impresión	-
Tratamiento	Flexografía
Longitud del envase (mm)	266
Anchura del envase (mm)	266
Altura del envase (mm)	82
Volumen del envase (cm3/ unidad)	5801,992
Unidades de producto por envase	1

COMPONENTES DEL ENVASE

Descripción del componente	Material	Peso componente (g)
Plato estriado blanco	Papel / cartón	22
Estuche menorquina	Papel / cartón	175

EMBALAJE (caja master)

Tipo de embalaje	caja de cartón
Tipo de Impresión	flexografía
Tratamiento	
Longitud del embalaje (mm)	277
Anchura del embalaje (mm)	277
Altura del embalaje (mm)	260
Volumen embalaje(cm3/ unidad)	19949,54
Unidades de envase por embalaje	3 estuches por caja

COMPONENTES DEL EMBALAJE

Descripción del componente	Material	Peso componente (g)
Caja Master	Papel / cartón	200

AGRUPACION

Tipo de agrupación (film, caja)	caja
Número de unidades contenidas	3 unidades
Disposición de las unidades	Una unidad encima de la otra
Dimensiones (LxAxH en mm)	277x277x260
Peso bruto (Kg)	0,791
Identificación	Ver comentario desplegable donde se definen exactamente las informaciones que deben aparecer

(16.00.01)

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Euro pallet Chep Blue 1200x800mm, altura máxima 1,85m, Peso máximo 1000Kg
Número de cajas por capa	12
Número de capas	7
Total cajas	84
Total unidades de venta	252
Altura total (incluido el pallet)	1,834
Peso bruto Pallet (Kg)	480 kg inclós palet
Identificación	Ver comentario desplegable donde se definen exactamente las informaciones que deben aparecer

(17.00.01)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Tª de Conservación(°C)	< -18°C	(17.00.11)
Tª de Transporte(°C)	< -18°C	(17.00.21)
Tª de utilización (°C)	< -18°C	(17.00.31)

IMPORTANTE:

No debe realizarse ninguna modificación en las especificaciones o producto sin la conformidad de GRUPO KALISE MENORQUINA S.A. Cualquier variación o mejora en la composición, naturaleza de los ingredientes, cambios logísticos y de acondicionamiento, se nos debe comunicar previamente. No se podrán modificar las características mencionadas sin la conformidad de GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.

. De que la materia entregada en las instalaciones de GKM, deberá garantizar al menos un mínimo de 2/3 de la vida útil en el momento de su descarga.

El proveedor es el responsable de asegurar que se cumple, además de las Normas expresamente reflejadas en este documento, que el producto estará sometido a las Normas de aplicación general para todos los alimentos, así como a cualquier nueva legislación que pudiera entrar en vigor durante la comercialización del mismo: // Any modification of this specifications can be done without agreement from GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.

Any alteration or improvement of the product composition, or ingredients natures, may be previously communicated to GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.

The supplier is responsible of assuring the accomplishment of every condition reflected at this document as well as the product is subjected to the general rules applicables to foodstuffs and any new Legislation which could come into effect during his marketing:

Norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados (Real Decreto 1801/2008).

. RTS para elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar (Real decreto 618/1988).

. Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (RD 1334/1999 y RD890/2011).

. Requisitos en materia de trazabilidad (Reglamento (CE) 931/2011).

. Información alimentaria al consumidor (Reglamento (CE) 1169/2011).

. Calidad microbiológica de los productos alimentarios (Reglamento (CE) 1441/2007).

. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento (CE) 1935/2004).

. Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento (CE) 10/2011).

. Normas aplicables en cuanto a listas positivas de aditivos alimentarios.

. Normas aplicables en cuanto a contaminantes en productos alimentarios

Y todas sus posibles modificaciones o actualizaciones.

OBSERVACIONES:



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha	07/10/2016
Firma y sello del proveedor	



PA ARTESÀ OLOT, S.L.
CIF B17246513
Oficinas: Tel. 972 26 79 07 - Fax 972 27 23 92
Fábrica: Tel. 972 26 17 88 - c. Vallespir, 15
(Pol. Ind. La Canya) - 17800 OLOT (Girona)

Iluna Delgado Clap
Firma y sello del proveedor