




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 7
Data / Date: 27/12/2021
Código producto / Product code / Code produit: 59400208
Código SAP / SAP Code / Code SAP:
Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90 59
RGSEAA: 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom:	COLORANTE CARMÍN LIQUIDO LIPOSOLUBLE / LIPOSOLUBLE LIQUID CARMINE COLORING / COLORATION CARMINE LIQUIDE LIPOSOLUBLE SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:
Descripción legal/ Legal description/ Description légale	COLORANTE LIQUIDO LIPOSOLUBLE / LIQUID FAT SOLUBLE COLOURING / COLORANT LIQUIDE LIPOSOLUBLE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico / Characteristic / Caractéristique.
		Aspecto / Appearance / Aspect: Líquido viscoso de color rojo / Red, Liquid viscous / Liquide visqueux rouge. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Colorante: Carmín (E120) / Coloring: Carimne (E120) / Coloration: Carmine (E120)	América del Sur / South America / Amérique du Sud	Animal	<p>Modo de uso / Use / Utilisation: Agitar o revolver antes de usar, ya que el pigmento puede depositarse durante el almacenamiento. Puede añadirse directamente al producto al mismo tiempo que se agita. Sin embargo, se recomienda mezclar el color con una pequeña porción de la preparación antes de añadirla al producto / Shake or stir before use as the pigment can be deposited during storage. It can be added directly to the product while stirring. However, it is recommended to mix the color with a small portion of the preparation before adding it to the product / Agiter ou remuer avant utilisation car le pigment peut se déposer pendant le stockage. Il peut être ajouté directement au produit sous agitation. Cependant, il est recommandé de mélanger la couleur avec une petite partie de la préparation avant de l'ajouter au produit.</p> <p>Aplicación / Application: Productos alimenticios con alto contenido de grasa. Color rojo a rosado en el producto final, dependiendo de la comida, producto, procesamiento y cantidad utilizados. Apto exclusivamente para uso alimentario / Food products with a high fat content. Red to pinkish red hue in the final product, depending on the food product, processing and quantity used. Exclusively for food grade / Produits alimentaires riches en matières grasses. Couleur rouge à rose dans le produit final, selon l'aliment, le produit, la transformation et la quantité utilisée. Convient exclusivement à un usage alimentaire. Exclusivement à usage alimentaire.</p> <p>Observaciones / Observations: --</p> <p>Elaboraciones / Elaborations: Productos de panadería, sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteicos, confitería / Bakery wares, Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products, Confectionery / Produits de boulangerie, sel, épices, soupes, sauces, salades et produits protéinés, confiserie.</p>
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 0,5-1%			

Alérgenos /Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie:	3304 KJ / 786 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Hydrate de carbone:	12 g	Sal / Salt / Sel:	0,32 g
Grasas/Fat/Gras:	80 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	0 g	Sodio / Sodium / Sodium:	128 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont saturés:	8,8 g	Proteína/Proteins/Protéine:	4,2 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Densidad relativa / Relativiy density / Densitée relative: 0,95-1,05

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/g)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/g)	<10	Bacillus cereus(ufc/g)	<100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Moulds and yeasts (cfu/g)	<10 ⁵
Clostridium perfringens (cfu/g)	<10		

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
59400208 	8414933305989	18414933305986	28414933305983	100 g	Caja con 10 unidades de botella aluminio / Box with 10 units bottle aluminium / Boîte avec 10 unités bouteille aluminium

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invioabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <60%. Temperatura entre 2-8°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 2°C and 8°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 2°C et 8°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 12 meses /12 months / 12 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input type="checkbox"/>	Halal certified <input type="checkbox"/>	Kosher certified <input type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input type="checkbox"/>	Vegan <input type="checkbox"/>