

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1108
	* B002461, B162038, B412048, B492936, B412282 FAVORITOS AZÚCAR (sin lactosa)	Edición: 2 Página 1 de 2
Receptor: Departamento: Copia:		

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / NOME DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

CARAMELOS DE GOMA (*)
GOMAS (*)
FRUIT GUM (*)

(*) Esta denominación puede ser complementada según el diseño final del producto / Esta designação pode ser completada de acordo com o desenho final do produto / This description could be supplemented regarding the final design of the product

2.- LISTA DE INGREDIENTES (según Reglamento (UE) nº 1169/2011) / LISTA DE INGREDIENTES (de acordo com Regulamento (UE) nº 1169/2011) / INGREDIENT LIST (according to Regulation (EU) No 1169/2011)

(E) Jarabe de glucosa; azúcar (37,5 %); agua; zumo de frutas a partir de concentrado (5 %): limón, fresa, cereza, naranja, manzana, piña; humectante: jarabe de sorbitol; gelatina; dextrosa; acidulante: ácido cítrico; gelificante: pectina amidada; corrector de acidez: citrato trisódico; aroma; concentrados de frutas y plantas: grosella negra, baya de saúco, aronia, uva, rábano, cártamo, naranja, limón, mango, fruta de la pasión, espirulina, manzana; extracto de baya de saúco; jarabe de caramelo; colorante: curcumina; jarabe de azúcar invertido.

(P) Xarope de glicose; açúcar (37,5 %); água; sumo de vários frutos obtido a partir de um produto concentrado (5 %): limão, morango, cereja, laranja, maçã, ananás; humidificante: xarope de sorbitol; gelatina; dextrose; acidificante: ácido cítrico; gelificante: pectina amidada; regulador de acidez: citrato trissódico; aroma; concentrados de frutos e plantas: groselha-negra, baya de sabugueiro, arónia, uva, rábano, cártamo, laranja, limão, manga, maracujá, espirulina, maçã; extrato de baya de sabugueiro; xarope de caramelo; corante: curcumina; xarope de açúcar invertido.

(GB) Glucose syrup; sugar (37,5 %); water; fruit juice from concentrate (5 %): lemon, strawberry, cherry, orange, apple, pineapple; humectants: sorbitol syrup; gelatine; dextrose; acid: citric acid; gelling agent: amidated pectin; acidity regulator: trisodium citrate; flavouring; fruit and plant concentrates: blackcurrant, elderberry, aronia, grape, radish, safflower, orange, lemon, mango, passion fruit, spirulina, apple; elderberry extract; caramel syrup; colouring: curcumin; invert sugar syrup.

3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Información nutricional Declaração nutricional Nutritional values	por 100 g por 100 g per 100 g	RI* por ración (25 g) RI* por porção (25 g) RI* per portion (25 g)
Valor energético / Energia / Energy:	1 425 kJ/335 kcal	4 %
Grasas / Lípidos / Fat:	<0,5 g	<1 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates:	<0,1 g	<1 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate:	80 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars:	57 g	16 %
Proteínas /Protein:	4,4 g	2 %
Sal /Salt:	0,07 g	<1 %

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Qualitat, Becari QUALITAT 22/08/2017	Revisa: Santamaria, Aitana QUALITAT 01/09/2017	Aprueba: Nicolas, Saray QUALITAT 04/09/2017

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_11
	* B002461, B162038, B412048, B492936, B412282 FAVORITOS AZÚCAR (sin lactosa)	08 Edición: 2 Página 2 de 2
Receptor: Departamento: Copia:		

4.- MENCIONES DEL ETIQUETADO / MENÇÕES A ROTULAGEM / SPECIAL LABELLING STATEMENTS

-

5.- ALÉRGENOS (según Reglamento (UE) nº 1169/2011) / ALÉRGENOS (de acordo com Regulamento (UE) nº 1169/2011) / ALLERGENS (according to Regulation (EU) No 1169/2011)

No contiene / No contém / Not contain

Para más información ver la "Declaración de la Política de Alérgenos" (H1_04_QUA_I_020)

Para mais informações, consulte a "Declaração de Política de Alérgenos" (H1_04_QUA_I_020)

For further information please refer to the "Allergen Policy Statement" (H1_04_QUA_I_020)

6.- USO ESPERADO / UTILIZAÇÃO PREVISTA / EXPECTED USE

Para todas las edades / Para todas as idades / For all ages.

7.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / DATA DE CONSUMO PREFERENCIAL / DATE OF PREFERABLE CONSUMPTION:

máx.18 meses/ meses/ months.

8.- CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO / CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAGEM / OPTIMAL STORAGE CONDITIONS

Temperatura de transporte / Temperatura de transporte / Transport temperature: 5-25°C

Temperatura de almacenamiento / Temperatura de armazenagem / Storage Temperature: 13-25°C

Humedad relativa / Umidade relativa / Relative humidity: 50-60%

9.- PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL VALUES

Microorganismos totales / Total de microorganismos / Total microorganisms: <10000 ufc/g

Levaduras / Leveduras / Yeasts: <100 ufc/g

Hongos / Mohos / Fungi: <100 ufc/g

10- OGM (según Reglamento (UE) nº 1829/2003 i 1830/2003) / OGM (de acordo com Regulamento (UE) nº 1829/2003 i 1830/2003) / GMO (according to Regulation (EU) No 1829/2003 and 1830/2003)

Para más información ver la "Declaración de la Política de OGM" (H1_04_QUA_I_013)

Para mais informações, consulte a "Declaração de Política de OGM"(H1_04_QUA_I_013)

For further information please refer to the "GMO Policy Statement" (H1_04_QUA_I_013)

11- Criterios relevantes de Calidad / Critérios relevantes de Qualidade / Quality relevant criteria

Certificado según FSSC 22.000 (incluye APPCC y trazabilidad).

Certificado contra FSSC 22.000 (inclui HACCP e rastreabilidade).

Certified against FSSC 22.000 (includes HACCP and traceability).

12- Firma electrónica / Assinatura Eletrônica / Electronic signature

Documento generado electrónicamente, válido y jurídicamente vinculante sin llevar una firma.

Documento gerado eletronicamente, válido e juridicamente vinculativo sem apresentar uma assinatura.

Electronically generated document, valid and legally binding without bearing a signature.