

HARIBO

Ficha Técnica de cliente 70559185

Denominación: A&V 1.3 Anexo 1B
Índice: 3M5
Página: 1 de 5
Situación: 11/2016
Fecha de impresión: 12/01/2018

- 1. Nombre comercial:** Berries
- 2. Denominación del producto:** **Gelatina con Nonpareils**
- 3. Cantidad de llenado:** 200 g
- 4. Aviso adicional**
No tiene particulares avisos
- 5. Ingredientes:**

Azúcar; jarabe; agua; gelatina; acidulante: ácido cítrico; gelificante: agar-agar; colorantes: carbón vegetal; extracto de bayas de saúco; aroma; concentrado de frutas y plantas: Grosella negra, bayas de saúco, aronia, uva; agentes de recubrimiento: cera de abeja blanca y amarilla, cera carnauba.

6. Alérgenos según el reglamento de UE

El artículo mencionado anterior no contiene alérgenos según las normativas legales de la UE. Por información adicional véase la “carta de principios para alérgenos” siguiente.

7. Información nutricional (por 100 g):

Valor energético	1486 kJ/350 kcal
Grasas	<0.5 g
de las cuales saturadas	< 0.1 g
Hidratos de carbono	86 g
de los cuales azúcares	70 g
Proteínas	1.1 g
Sal	<0.01 g

8. Fecha de consumo preferente:

DP: 15 meses

9. Instrucciones para conservación

Proteger del calor y de la humedad

10. Condiciones óptimas de almacenamiento:

Temperatura de transporte:	5 – 25 °C
Temperatura de almacenamiento:	13 – 25 °C
Humedad relativa:	50 -60 %

HARIBO

Ficha Técnica de cliente 70559185

Denominación: A&V 1.3 Anexo 1B
Índice: 3M5
Página: 2 de 5
Situación: 11/2016
Fecha de impresión: 12/01/2018

11. Datos microbiológicos:

Carga microbiana: < 10 000 UFC/g

Levaduras: < 100 UFC/g

Mohos: < 100 UFC/g

12. OGM (Organismo genéticamente modificado)

Más información véase la “carta de principios para OGM”.

13. Criterios relativos a la calidad

Certificado según FSSC 22.00 (incluye sistema APPCC y trazabilidad).

14. Firma electrónica

Documento generado de manera electrónica, válido y jurídicamente vinculante sin firma

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	Denominación:	A&V 1.3 Anexo 1B
	Carta de principios para alérgenos	Índice:	3M5
	70559185	Página:	3 de 5
		Situación:	11/2016
		Fecha de impresión:	12/01/2018

Las demandas legales sobre las necesidades de información de la declaración de alérgenos están reguladas en la directiva 1169/2011 y todas las directivas complementarios actuales. Las catorce clases de sustancias alérgenos más importantes están nombradas a continuación:

- Cereales que contienen gluten (por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta, camut o cepas híbridas) tal como productos que se han hecho de estos
- Crustáceos y derivados
- Huevos y derivados
- Pescado y derivados
- Cacahuets y derivados
- Soja y derivados
- Leche y productos lácteos (incluso lactosa)
- Frutos de cáscara, p.e. almendra (*Amygdalus communis* L.) avellana (*Corylus avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), pacana (*Carya illinoensis*(Wangenh.) K.Koch), nuez del Brasil (*Betholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nuez de macadamia y nuez de Queensland (*Macadamis ternifolia*) tal como productos hecho a base de ellos
- Apio y derivados
- Mostaza y derivados
- Sésamo y derivados
- Dióxido de azufre y sulfito en concentración sobre 0 mg/kg o 10 mg/L, indicado como SO₂
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Evitar alérgenos en nuestros productos es un objetivo principal de HARIBO y para ello las materias primas y sus proveedores se escogen de una manera muy crítica y cuidadosa. Pero a causa de la receta, algunos productos contienen componentes con potencial alérgico. En tales casos se indican las circunstancias **explícitamente en la ficha del producto**.

Se ha demostrado que ciertos transformados como por ejemplo Jarabe/ Dextrosa a base de almidón de trigo ya no presentan un potencial alérgico según conocimientos científicos. A causa de eso según el anexo II a de la directiva 1169/2011 (véase también anexo 3 LMKVO = reglamentos del etiquetado de alimentos), estos transformados y las actuales directivas complementarias están excluidas. En conformidad con la decisión de la Comisión Europea, los transformados en cuestión, **no** están considerados como ingrediente con potencial alérgico en la **ficha de producto de HARIBO**.

HARIBO	Ficha Técnica de cliente Carta de principios para alérgenos 70559185	Denominación: A&V 1.3 Anexo 1B Índice: 3M3 Página: 4 de 5 Situación: 11/2016 Fecha de impresión: 12/01/2018
---------------	---	---

Información general sobre la situación de alérgenos

Además queremos informarle en relación con contaminaciones cruzadas que desde la producción agrícola primaria hasta el consumidor, no se puede excluir con una seguridad de 100% una contaminación por cruce en toda la cadena alimentaria. Durante nuestros estudios de APPCC o nuestra gestión de alérgenos revisamos continuamente los riesgos de contaminación y mediante correspondientes medidas organizativas o tecnológicas seguimos reduciendo los riesgos existentes. Esto implica también requisitos para los pre-proveedores.

Este escrito se ha creado y autorizado en colaboración con el Departamento Legal, Calidad, Dirección técnica y el laboratorio de HARIBO y representa el estado actual de los conocimientos a HARIBO. En caso de cambios en la situación jurídica o en los conocimientos internos, cumpliremos con nuestra obligación de información, actualizando esta carta de principios y distribuyéndola de nuevo con el número de versión aumentado.

HARIBO	Ficha Técnica de cliente Carta de principios para OGM 70559185	Denominación: A&V 1.3 Anexo 1B Índice: 3M3 Página: 5 de 5 Situación: 11/2016 Fecha de impresión: 12/01/2018
---------------	---	---

Información general con respecto a la situación de OGM

Por la presente confirmamos que los productos fabricados en nuestra empresa y entregado al comercio según el decreto UE para el etiquetado, autorización y trazabilidad de piensos* y alimentos* genéticamente modificados, no están sujetos a la obligación de etiquetaje.

*Decreto (UE) No. 1829/2003 del parlamento y la comisión Europeo del 22 de septiembre 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el decreto (UE) No. 1830/2003 del parlamento y la comisión Europeo del 22 de septiembre sobre la trazabilidad y etiquetaje de organismos modificados genéticamente y sobre la trazabilidad de piensos y alimentos elaborados de organismos modificados genéticamente tal como sobre los cambios de la directiva 2001/18/EG.

Este escrito se ha creado y autorizado en colaboración con el Departamento Legal, Calidad, Dirección técnica y el laboratorio de HARIBO y representa el estado actual de los conocimientos a HARIBO. En caso de cambios en la situación jurídica o en los conocimientos internos, cumpliremos con nuestra obligación de información, actualizando esta carta de principios y distribuyéndola de nuevo con el número de versión aumentado.