

| | | |
|--|------------------------------------|-----------------------------|
| HARIBO | Ficha Técnica de cliente | H1_04_QUA_FTC_1213 |
| | * B012002 OSITOS AZÚCAR ESP | Edición: 1 Página 1 de 2 |
| Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/vendes/marketing Copia: Controlada | | |

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 (33 %); agua; gelatina; dextrosa; acidulante: ácido cítrico; zumo de frutas a partir de concentrado: manzana, naranja, limón, frambuesa, fresa, piña; aroma; concentrados de frutas y plantas: cártamo, espirulina, manzana, kiwi, naranja, baya de saúco, limón, grosella negra, aronia, uva, mango, fruta de la pasión; extracto de baya de saúco.

(P) Xarope de glicose; açúcar (33 %); água; gelatina; dextrose; acidificante: ácido cítrico; sumo de vários frutos obtido a partir de um produto concentrado: maçã, laranja, limão, framboesa, morango, ananás; aroma; concentrados de frutos e plantas: cártamo, espirulina, maçã, kiwi, laranja, baya de sabugueiro, limão, groselha-negra, arónia, uva, manga, maracujá; extrato de baya de sabugueiro.

(GB) Glucose syrup; sugar (33 %); water; gelatine; dextrose; acid: citric acid; fruit juice from concentrate: apple, orange, lemon, raspberry, strawberry, pineapple; flavouring; fruit and plant concentrates: safflower, spirulina, apple, kiwi, orange, elderberry, lemon, blackcurrant, aronia, grape, mango, passion fruit; elderberry extract.

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: | 1 418 kJ/333 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: | 77 g | 7 % |
| de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars: | 49 g | 14 % |
| Proteínas /Protein: | 5,5 g | 3 % |
| Sal /Salt: | <0,01 g | <1 % |

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)

| | | |
|--|---|--|
| Departamento emisor: QUALITAT | | |
| Realitza: Santamaria, Aitana QUALITAT 22/05/2018 | Revisa: Gallardo, Irene QUALITAT 25/05/2018 | Aprueba: Bosch, Anna QUALITAT 28/05/2018 |

| | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|
|  | Ficha Técnica de cliente | H1_04_QUA_FTC_12 13 |
| | * B012002 OSITOS AZÚCAR ESP | Edición: 1 Página 2 de 2 |
| Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada | | |

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 y 1830/2003) / OGM (de acordo com Regulamento (UE) nº 1829/2003 e 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

Producido en una fábrica certificada por FSSC 22000 (incluye conceptos de APPCC y trazabilidad).

Produzido numa fábrica certificada pela FSSC 22000 (inclui noções de HACCP e rastreabilidade).

Produced in a FSSC 22.000 certified production plant (includes the HACCP concept 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.