

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1044 Edición: 2 Página 1 de 2
	* BSB0771, BSB0772, BSB0813, BSB0817 BB PICA FRESA	
Receptor: Departamento: Copia:		

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / NOME DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION (according to Domestic labelling rules)

GELES DULCES (*)
DELES DOCES (*)
FRUIT GUM MIX (*)

(*) Esta denominación puede ser modificada según el diseño final del producto

2.- LISTA DE INGREDIENTES / LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

(E) Azúcar; jarabe de glucosa; almidón de maíz; humectantes: sorbitol, jarabe de sorbitol; harina de **trigo**; acidulantes: ácido cítrico, ácido málico; agente de recubrimiento: cera de carnauba; dextrosa; almidón de **trigo**; grasa de palma; gelatina; emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; corrector de acidez: citrato trisódico; aroma; concentrados de frutas y plantas: grosella negra, baya de saúco, aronia, uva, cártamo, naranja, limón; extracto de baya de saúco.

(P) Açúcar; xarope de glicose; amido de milho; humidificantes: sorbitol, xarope de sorbitol; farinha de **trigo**; acidificantes: ácido cítrico, ácido málico; agente de revestimento: cera de carnaúba; dextrose; amido de **trigo**, gordura de palma; gelatina; emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos; regulador de acidez: citrato trissódico; aroma; concentrados de frutos e plantas: groselha-negra, baya de sabugueiro, arónia, uva, cártamo, laranja, limão; extrato de baya de sabugueiro.

(GB) Sugar; glucose syrup; corn starch; humectants: sorbitol, sorbitol syrup; **wheat flour**; acids: citric acid, malic acid; glazing agent: carnauba wax; dextrose; **wheat starch**; palm fat; gelatine; emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: trisodium citrate; flavouring; fruit and plant concentrates: blackcurrant, elderberry, aronia, grape, safflower, orange, lemon; 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 587kJ/374 kcal	5 %
Grasas / Lípidos / Fat:	2,6 g	<1 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates:	1,7 g	2 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate:	86 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars:	63 g	18 %
Proteínas /Protein:	1,1 g	<1 %
Sal /Salt:	0,13 g	<1 %

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

Departamento emisor: Qualitat		
Realitza: Santamaria, Aitana QUALITAT 20/12/2016	Revisa: Nicolas, Saray QUALITAT 21/12/2016	Aprueba: Nicolas, Saray QUALITAT 21/12/2016

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_10
	* BSB0771, BSB0772, BSB0813, BSB0817 BB PICA FRESA	44 Edición: 2 Página 2 de 2
Receptor: Departamento: Copia:		

5.- ALÉRGENOS SEGUN EL REGLAMENTO UE / ALÉRGENOS AO ABRIGO DO REGULAMENTO UE / ALLERGENS AS THE EU REGULATION

Gluten

6.- USO ESPERADO / UTILIZAÇÃO PREVISTA / EXPECTED USE

Para todas las edades excepto celíacos / Para todas as idades, exceto celíaca / For all ages except celíac.

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 Tempertature: 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