

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1081 Edición: 1 Página 1 de 2
	* B011511, B701293, M502182, B001754, B901754 FAVORITOS CLÁSSIC GN (freson E120)	
Receptor: Departamento: Copia:		

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

SURTIDO DE GOLOSINAS (*)
SORTIDO DE GULOSEIMAS (*)
FRUIT GUM MIX (*)

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

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

(E) Jarabe de glucosa; azúcar; agua; gelatina; dextrosa; almidón de maíz; acidulante: ácido cítrico; zumo de frutas a partir de concentrado (1,8 %): frambuesa, manzana, naranja, limón, fresa, piña; gelificante: agar; aroma; concentrados de frutas y plantas: grosella negra, baya de saúco, aronia, uva, cártamo, espirulina, manzana, kiwi, naranja, limón, mango, fruta de la pasión; extracto de baya de saúco; jarabe de caramelo; colorantes: curcumina, carmines, complejos cúpricos de clorofilinas, carbón vegetal, dióxido de titanio; agentes de recubrimiento: cera de abeja blanca y amarilla, cera de carnauba.

(P) Xarope de glicose; açúcar; água; gelatina; dextrose; amido de milho; acidificante: ácido cítrico; sumo de vários frutos obtido a partir de um produto concentrado (1,8 %): framboesa, maçã, laranja, limão, morango, ananás; gelificante: ágar-ágar; aroma; concentrados de frutos e plantas: groselha-negra, baya de sabugueiro, arónia, uva, cártamo, espirulina, maçã, kiwi, laranja, limão, manga, maracujá; extrato de baya de sabugueiro; xarope de caramelo; corantes: curcumina, carminas, complexos cúpricos de clorofilinas, carvão vegetal, dióxido de titânio; agentes de revestimento; cera de abelhas (branca e amarela), cera de carnaúba.

(GB) Glucose syrup; sugar; water; gelatine; dextrose; corn starch; acid: citric acid; fruit juice from concentrate (1,8 %): raspberry, apple, orange, lemon, strawberry, pineapple; gelling agent: agar; flavouring; fruit and plant concentrates: blackcurrant, elderberry, aronia, grape, safflower, spirulina, apple, kiwi, orange, lemon, mango, passion fruit; elderberry extract; caramel syrup; colours: curcumin, carmines, copper complexes of chlorophyllins, vegetable carbon, titanium dioxide; glazing agents: white and yellow beeswax, carnauba wax.

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:	1 450 kJ / 341 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:	79 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars:	54 g	15 %
Proteínas /Protein:	4,6 g	2 %
Sal /Salt:	<0,01 g	<1 %

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Santamaria, Aitana QUALITAT 16/03/2017	Revisa: Nicolas, Saray QUALITAT 20/03/2017	Aprueba: Bosch, Anna QUALITAT 20/03/2017

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_10
	* B011511, B701293, M502182, B001754, B901754 FAVORITOS CLÁSSIC GN (freson E120)	81 Edición: 1 Pàgina 2 de 2
Receptor: Departamento: Copia:		

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

-

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

-

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