

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1331
	* B143050+B143051+B143052+B903049 FAVORITOS PICA v2	Edición: 0 Página 1 de 3
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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

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

(*) 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./Die Beschreibung kann entsprechend dem Design des Endproduktes ergänzt werden

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) / ZUTATENLISTE (nach EU Verordnung No 1169/2011)

(E) Jarabe de glucosa; azúcar; humectante: jarabe de sorbitol; agua; gelatina; acidulantes: ácido cítrico, ácido málico; correctores de acidez: citrato trisódico, malato ácido de sodio; zumo de frutas a partir de concentrado (1,5%): limón, manzana, naranja; dextrosa; gelificante: pectina amidada; aroma; concentrados de frutas y plantas: grosella negra, baya de saúco, aronia, uva, cártamo, limón, naranja, mango, fruta de la pasión; extracto de baya de saúco; jarabe de caramelo; colorantes; azul patente V, luteína, antocianinas.

Puede contener trazas de **leche, trigo**.

(P) Xarope de glicose; açúcar; humidificante: xarope de sorbitol; água; gelatina; acidificantes: ácido cítrico, ácido málico; reguladores de acidez: citrato trissódico, hidrogenomalato de sódio; sumo de vários frutos fabricado a partir de um produto concentrado (1,5%): limão, maçã, laranja; dextrose; gelificante: pectina amidada; aroma; concentrados de frutos e plantas: groselha-negra, baya de sabugueiro, arónia, uva, cártamo, limão, laranja, manga, maracujá; extrato de baya de sabugueiro; xarope de caramelo; corantes; azul patenteado V, luteína, antocianinas.

Pode conter vestígios de **leite, trigo**.

(GB) Glucose syrup; sugar; humectant: sorbitol syrup; water; gelatine; acids: citric acid, malic acid; acidity regulators: trisodium citrate, sodium hydrogen malate; fruit juice from concentrate (1,5%): lemon, apple, orange; dextrose; gelling agent: amidated pectin; flavouring; fruit and plant concentrates: blackcurrant, elderberry, aronia, grape, safflower, lemon, orange, mango, passion fruit; elderberry extract; caramelised sugar syrup; colours; patent Blue V, lutein, anthocyanins. May contain traces of **milk, wheat**.

(D) Glukosesirup; Zucker; Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; Wasser; Gelatine; Säuerungsmittel: Citronensäure, Äpfelsäure; Säureregulator: Trinatriumcitrat, Natriumhydrogenmalat; Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat (1,5%): Zitrone, Apfel, Orange; Dextrose; Geliermittel: Amidiertes Pektin; Aroma; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Schwarze Johannisbeere, Holunderbeere, Aronia, Traube, Saflor, Zitrone, Orange, Mango, Passionsfrucht; Holunderbeerextrakt; Karamellsirup; Farbstoffe; Patentblau V, Lutein, Anthocyane. Kann Spuren von **Milch, Weizen** enthalten.

3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMATION ZU DEN NÄHRWERTEN

Información nutricional Declaração nutricional Nutritional values Nährwerte	por 100 g por 100 g per 100 g pro 100 g	RI* por ración (25 g) RI* por porção (25 g) RI* per portion (25 g) RI* pro Portion (25g)
Valor energético / Energia / Energy/Energiewert:	1 440 kJ/339 kcal	4 %

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Santamaria, Aitana QUALITAT 23/10/2019	Revisa: Gallardo, Irene QUALITAT 30/10/2019	Aprueba: Bosch, Anna QUALITAT 30/10/2019

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_13
	* B143050+B143051+B143052+B903049 FAVORITOS PICA v2	31 Edición: 0 Página 2 de 3
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/vendes/marketing Copia: Controlada		

Grasas / Lípidos / Fat/Fett:	<0,5 g	<1 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates/davon gesättigt:	<0,1 g	<1 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate/Kohlenhydrate:	81 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars/davon Zucker:	54 g	15 %
Proteínas /Protein/Proteine:	5,0 g	3 %
Sal /Salt/Salz:	0,36 g	2 %

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

-

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) / ALLERGENE (nach UE Verordnung nº 1169/2011)

No contiene / No contém / Not contain / Nicht enthalten

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)

Weitere Informationen siehe "Allergen-Grundsatzbrief" (H1_04_QUA_I_020)

6.- USO ESPERADO / UTILIZAÇÃO PREVISTA / EXPECTED USE / ZU ERWARTENDER GEBRAUCH

Para todas las edades / Para todas as idades / For all ages / Für alle Altersklassen

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

máx.18 meses / meses / months / Monate.

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

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

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

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

9.- PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL VALUES / MIKROBIOLOGISCHE WERTE

Microorganismos totales / Total de microorganismos / Total microorganisms/Komplette Anzahl von Mikroorganismen:

<10000 ufc/g

Levaduras / Leveduras / Yeasts/Hefen: <100 ufc/g

Hongos / Mohos / Fungi/Pilze: <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) / GMO (nach EU Verordnung No 1829/2003 und 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)

Weitere Informationen siehe "GVO-Grundsatzbrief". (H1_04_QUA_I_013)

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

	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_13
	* B143050+B143051+B143052+B903049 FAVORITOS PICA v2	31 Edición: 0 Página 3 de 3
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Cópia: Controlada		

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).

Hergestellt in einer nach FSSC 22.000 zertifizierten Produktionsstätte (beinhaltet HACCP Konzept und Rückverfolgbarkeit)

12- Firma electrónica / Assinatura Eletrônica / Electronic signature / Elektronische Unterschrift

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

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

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

Elektronisch erstelltes Dokument, gültig und rechtsverbindlich ohne Unterschrift.