

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1215
	*BSB0885, BSB0919, BSB0351, BSB0899 FAVORITOS RED&WHITE 30g i 75g	Edición: 1 Página 1 de 2
Receptor: Cuerva, Sandra Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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

GELES DULCES (*)
GELES DOCES (*)
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) Azúcar; harina de **trigo**; jarabe de glucosa y fructosa; almidón de **trigo**; grasa de palma; emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; dextrosa; gelatina; acidulante: ácido cítrico; humectante: sorbitol; aroma; concentrados de frutas y plantas: rábano, grosella negra, manzana; colorantes: curcumina, carmines; agentes de recubrimiento: cera de abeja blanca y amarilla, cera de carnauba.

(P) Açúcar; farinha de **trigo**; xarope de glicose-frutose; amido de **trigo**; gordura de palma; emulsionantes: mono e diglicéridos de ácidos gordos, ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos; dextrose; gelatina; acidificante: ácido cítrico; humidificante: sorbitol; aroma; concentrados de frutos e plantas: rábano, groselha-negra, maçã; corantes: curcumina, carminas; agente de revestimento: cera de abelhas (branca e amarela), cera de carnaúba.

(GB) Sugar; **wheat flour**; glucose-fructose syrup; **wheat starch**; palm fat; emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids, citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose; gelatine; acid: citric acid; humectants: sorbitol; flavouring; fruit and plant concentrates: radish, blackcurrant, apple; colours: curcumin, carmines; glazing agent: 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:	1 562 kJ/369 kcal	5 %
Grasas / Lípidos / Fat:	4,7 g	2 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates:	3,4 g	4 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate:	78 g	7 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars:	55 g	15 %
Proteínas /Protein:	3,1 g	2 %
Sal /Salt:	0,05 g	<1 %

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

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Gallardo, Irene QUALITAT 08/06/2018	Revisa: Bosch, Anna QUALITAT 08/06/2018	Aprueba: Bosch, Anna QUALITAT 08/06/2018

	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_12
	*BSB0885, BSB0919, BSB0351, BSB0899 FAVORITOS RED&WHITE 30g i 75g	15 Edición: 1 Pàgina 2 de 2
Receptor: Cuerva, Sandra Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

5.- ALÉRGICOS (según Reglamento (UE) nº 1169/2011) / **ALÉRGICOS** (de acordo com Regulamento (UE) nº 1169/2011) / **ALLERGENS** (according to Regulation (EU) No 1169/2011)

Trigo (Gluten) / Trigo (Gluten) / *Wheat (Gluten)*

Para más información ver la "Declaración de la Política de Alérgicos" (H1_04_QUA_I_020)

Para mais informações, consulte a "Declaração de Política de Alérgicos" (H1_04_QUA_I_020)

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 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 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 jurídicamente vinculativo sem apresentar uma assinatura.

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