

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1266
	* BSB0959 PB FRESA RL FLW	Edición: 0 Página 1 de 2
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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

GELES DULCES SABOR FRESA (*)
 GELES DOCES SABOR MORANGO (*)
 FRUIT GUM STRAWBERRY FLAVOUR (*)

(*) 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; jarabe de glucosa; almidón de maíz; humectante: jarabe de sorbitol; harina de **trigo**; acidulantes: ácido cítrico, ácido málico; corrector de acidez: malato ácido de sodio; emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; aroma; concentrados de frutas y plantas: grosella negra, baya de saúco, aronia, uva; extracto de baya de saúco.
 Puede contener trazas de **leche**.

(P) Açúcar; xarope de glicose; amido de milho; humidificante: xarope de sorbitol; farinha de **trigo**; acidificantes: ácido cítrico, ácido málico; regulador de acidez: hidrogenomalato de sódio; emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos; aroma; concentrados de frutos e plantas: groselha-negra, baga de sabugueiro, arónia, uva; extrato de baga de sabugueiro.
 Pode conter vestígios de **leite**.

(GB) Sugar; glucose syrup; maize starch; humectant: sorbitol syrup; **wheat** flour; acids: citric acid, malic acid; acidity regulator: sodium hydrogen malate; emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids; flavouring; fruit and plant concentrates: blackcurrant, elderberry, aronia, grape; elderberry extract.
 May contain traces of **milk**.


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:	1 487 kJ/350 kcal	4 %
Grasas / Lípidos / Fat:	1,4 g	<1 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates:	1,3 g	2 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate:	85 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars:	54 g	15 %
Proteínas /Protein:	0,6 g	<1 %
Sal /Salt:	0,33 g	1 %

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

NA

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Santamaria, Aitana QUALITAT 12/12/2018	Revisa: Nicolas, Saray QUALITAT 18/12/2018	Aprueba: Bosch, Anna QUALITAT 18/12/2018

	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_12 66
	* BSB0959 PB FRESA RL FLW	Edición: 0 Página 2 de 2
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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)

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

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)

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.