

HARIB	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1023
	20019598 + 20018760 + 20016879 + 20003010 + 20003366 COCKTAIL BRILLO	Edición: 10 Página 1 de 3
Receptor: Nebot, Clara Departamento: Comercial/vendes/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; gelatina; dextrosa; zumo de frutas a partir de concentrado: fresa, piña, frambuesa, manzana, naranja, limón, cereza, melocotón; acidulantes: ácido cítrico, ácido málico, ácido fumárico; aroma; concentrados de frutas y plantas: cártamo, naranja, baya de saúco, limón, mango, fruto de la pasión, grosella negra, aronia, uva, manzana, kiwi, hibisco, rábano, boniato, zanahoria, arándano, cereza, espirulina; extracto de baya de saúco; jarabe de caramelo; aceite de girasol; colorantes: azul brillante FCF, carotenos de plantas, antocianinas, curcumina, azul patente V, carbón vegetal, luteína; agentes de recubrimiento: cera de abeja, blanca y amarilla; almidón; almidón modificado; correctores de acidez: citrato tricálcico, malato ácido de sodio, citrato trisódico; humectante: sorbitol, jarabe de sorbitol; gelificante: pectina amidada.

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

(P) Xarope de glicose; açúcar; gelatina; dextrose; sumo de fruto obtido a partir de um produto concentrado: morango, ananás, framboesa, maçã, laranja, limão, cereja, pêssego; acidificantes: ácido cítrico, ácido málico, ácido fumárico; aroma; concentrados de frutos e plantas: cártamo, laranja, baga de sabugueiro-preto, limão, manga, maracujá, groselha preta, arónia, uva, maçã, kiwi, hibisco, rábano, batata-doce, cenoura, mirtilo, cereja, espirulina; extrato de baga de sabugueiro-preto; xarope de caramelo; óleo de girassol; corantes: azul brilhante FCF, carotenos provenientes de plantas, antocianinas, curcumina, azul patenteado V, carvão vegetal, luteína; agentes de revestimento: cera de abelhas (branca e amarela); amido; amido modificado; reguladores de acidez: citrato tricálcico, hidrogenomalato de sódio, citrato trissódico; humedificante: sorbitol, xarope de sorbitol; gelificante: pectina amidada.

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

(GB) Glucose syrup; sugar; gelatine; dextrose; fruit juice from concentrate: strawberry, pineapple, raspberry, apple, orange, lemon, cherry, peach; acids: citric acid, malic acid, fumaric acid; flavouring; fruit and plant concentrates: safflower, orange, elderberry, lemon, mango, passion fruit, blackcurrant, aronia, grape, apple, kiwi, hibiscus, radish, sweet potato, carrot, blueberry, cherry, spirulina; elderberry extract; caramelised sugar syrup; sunflower oil; colours: brilliant Blue FCF, plant carotenes, anthocyanins, curcumin, patent Blue V, vegetable carbon, lutein; glazing agents: white and yellow beeswax; starch; modified starch; acidity regulators: tricalcium citrate, sodium hydrogen malate, trisodium citrate; humectant: sorbitol, sorbitol syrup; gelling agent: amidated pectin.

May contain traces of **milk, wheat**.

(D) Glukosesirup; Zucker; Gelatine; Dextrose; Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Erdbeere, Ananas, Himbeere, Apfel, Orange, Zitrone, Kirsche, Pfirsich; Säuerungsmittel: Citronensäure, Äpfelsäure, Fumarsäure; Aroma; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Saflor, Orange, Holunderbeere, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Aronia, Traube, Apfel, Kiwi, Hibiskus, Rettich, Süßkartoffel, Karotte, Heidelbeere, Kirsche, Spirulina; Holunderbeerextrakt; Karamellsirup; Sonnenblumenöl; Farbstoffe: Brillantblau FCF, Pflanzliche Carotine, Anthocyane, Kurkumin, Patentblau V, Pflanzenkohle, Lutein; Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb; Stärke; modifizierte Stärke; Säureregulator: Tricalciumcitrat, Natriumhydrogenmalat, Trinatriumcitrat; Feuchthaltemittel: Sorbit, Sorbitsirup; Geliermittel: Amidiertes Pektin.

Kann Spuren von **Milch, Weizen** enthalten.

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Cullell, Montse QUALITAT 25/04/2025	Revisa: Santamaria, Aitana QUALITAT 25/04/2025	Aprueba: Santamaria, Aitana QUALITAT 25/04/2025

HARIB	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_10
	20019598 + 20018760 + 20016879 + 20003010 + 20003366 COCKTAIL BRILLO	23 Edición: 10 Página 2 de 3
Receptor: Nebot, Clara Departamento: Comercial/vendes/marketing Copia: Controlada		

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	IR* por porción (25 g) DR* por porção (25 g) RI* per portion (25 g) RI* pro Portion (25g)
Valor energético / Energia / Energy/Energiewert:	1 412 kJ/332 kcal	4 %
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:	75 g	7 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars/davon Zucker:	51 g	14 %
Proteínas /Protein/Proteine:	6,3 g	3 %
Sal /Salt/Salz:	0,02 g	<1 %

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

máx.15 meses / meses / months / Monate.

7.- 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%

8.- 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

9.- 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)

HARIB	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_10
	20019598 + 20018760 + 20016879 + 20003010 + 20003366 COCKTAIL BRILLO	23 Edición: 10 Página 3 de 3
Receptor: Nebot, Clara Departamento: Comercial/vendes/marketing Copia: Controlada		

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

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)

11.- Firma electrónica / Assinatura Eletrônica / Electronic signature / Elektronische Unterschrift

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

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

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

Elektronisch erstelltes Dokument, gültig und rechtsverbindlich ohne Unterschrift.