

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1532
	B063078+B063716/B063714+B903716+B903717+B143720 COCKTAIL PICA v4	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; agua; humectante: jarabe de sorbitol; gelatina; dextrosa; acidulantes: ácido cítrico, ácido málico; correctores de acidez: citrato trisódico, malato ácido de sodio; gelificante: pectina amidada; zumo de frutas a partir de concentrado: manzana, naranja, limón, frambuesa, fresa, piña; aroma; concentrados de frutas y plantas: rábano, boniato, zanahoria, cártamo, grosella negra, hibisco, espirulina, manzana, kiwi, limón, naranja, baya de saúco, aronia, uva, mango, fruta de la pasión; extracto de baya de saúco; jarabe de caramelo; colorantes: carotenos de plantas, antocianinas. Puede contener trazas de **leche, trigo**.

(P) Xarope de glucose; açúcar; água; humidificante: xarope de sorbitol; gelatina; dextrose; acidificantes: ácido cítrico, ácido málico; reguladores de acidez: citrato trissódico, hidrogenomalato de sódio; gelificante: pectina amidada; sumo de vários frutos fabricado a partir de um produto concentrado: maçã, laranja, limão, framboesa, morango, ananás; aroma; concentrados de frutos e plantas: rábano, batata-doce, cenoura, cártamo, groselha-negra, hibisco, espirulina, maçã, kiwi, limão, laranja, baga de sabugueiro, arónia, uva, manga, maracujá; extrato de baga de sabugueiro; xarope de caramelo; corantes: carotenos provenientes de plantas, antocianinas. Pode conter vestígios de **leite, trigo**.

(GB) Glucose syrup; sugar; water; humectant: sorbitol syrup; gelatine; dextrose; acids: citric acid, malic acid; acidity regulators: trisodium citrate, sodium hydrogen malate; gelling agent: amidated pectin; fruit juice from concentrate: apple, orange, lemon, raspberry, strawberry, pineapple; flavouring; fruit and plant concentrates: radish, sweet potato, carrot, safflower, blackcurrant, hibiscus, spirulina, apple, kiwi, lemon, orange, elderberry, aronia, grape, mango, passion fruit; elderberry extract; caramelised sugar syrup; colours: plant carotenes, anthocyanins.

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

(D) Glukosesirup; Zucker; Wasser; Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; Gelatine; Dextrose; Säuerungsmittel: Citronensäure, Äpfelsäure; Säureregulator: Trinatriumcitrat, Natriumhydrogenmalat; Geliermittel: Amidiertes Pektin; Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Apfel, Orange, Zitrone, Himbeere, Erdbeere, Ananas; Aroma; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Rettich, Süßkartoffel, Karotte, Saflor, Schwarze Johannisbeere, Hibiskus, Spirulina, Apfel, Kiwi, Zitrone, Orange, Holunderbeere, Aronia, Traube, Mango, Passionsfrucht; Holunderbeerextrakt; Karamellsirup; Farbstoffe: Pflanzliche Carotine, 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 porción (25 g) RI* por porção (25 g) RI* per portion (25 g) RI* pro Portion (25g)
Valor energético / Energia / Energy/Energiewert:	1 444 kJ/340 kcal	4 %

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Santamaria, Aitana QUALITAT 01/02/2023	Revisa: Gallardo, Irene QUALITAT 03/02/2023	Aprueba: Orri, Elisabet QUALITAT 13/02/2023

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_15
	B063078+B063716/B063714+B903716+B903717+B143720 COCKTAIL PICA v4	32 Edición: 0 Página 2 de 3
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/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:	57 g	16 %
Proteínas /Protein/Proteine:	4,9 g	2 %
Sal /Salt/Salz:	0,21 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.18 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)

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)

	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_15
	B063078+B063716/B063714+B903716+B903717+B143720 COCKTAIL PICA v4	32 Edición: 0 Pàgina 3 de 3
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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 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.