

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1519
	* B001001+B901002+BSB1240+B011524 FAVORITOS FUSIÓN	Edición: 1 Página 1 de 3
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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

SURTIDO DE GOLOSINAS (*)
 SORTIDO DE GULOSEIMAS (*)
 FRUIT GUM MIX (*)
 SÜSSWAREN-MISCHUNG (*)

(*) 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 y fructosa; azúcar; agua; gelatina; harina de **trigo**; humectante: jarabe de sorbitol; acidulante: ácido cítrico; dextrosa; zumo de frutas a partir de concentrados: limón, manzana, naranja, frambuesa, fresa, piña; almidón de **trigo**; grasa de palma; emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; aceite de girasol; gelificante: pectina amidada; corrector de acidez: citrato trisódico; aroma; concentrados de frutas y plantas: rábano, manzana, grosella negra, boniato, zanahoria, cártamo, hibisco, limón, espirulina, kiwi, baya de saúco, aronia, uva, naranja, mango, fruta de la pasión; extracto de baya de saúco; jarabe de caramelo; colorante: azul patente V; agente de recubrimiento: cera de abeja, blanca y amarilla.

Puede contener trazas de **leche**.

(P) Xarope de glucose-frutose; açúcar; água; gelatina; farinha de **trigo**; humidificante: xarope de sorbitol; acidificante: ácido cítrico; dextrose; sumo de vários frutos fabricado a partir de um produto concentrado: limão, maçã, laranja, framboesa, morango, ananás; amido de **trigo**; gordura de palma; emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos; óleo de girassol; gelificante: pectina amidada; regulador de acidez: citrato trissódico; aroma; concentrados de frutos e plantas: rábano, maçã, groselha-negra, batata-doce, cenoura, cártamo, hibisco, limão, espirulina, kiwi, baya de sabugueiro, arónia, uva, laranja, manga, maracujá; extrato de baya de sabugueiro; xarope de caramelo; corante: azul patentado V; agente de revestimento: cera de abelhas (branca e amarela).

Pode conter vestígios de **leite**.

(GB) Glucose-fructose syrup; sugar; water; gelatine; **wheat** flour; humectant: sorbitol syrup; acid: citric acid; dextrose; fruit juice from concentrate: lemon, apple, orange, raspberry, strawberry, pineapple; **wheat** starch; palm fat; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; sunflower oil; gelling agent: amidated pectin; acidity regulator: trisodium citrate; flavouring; fruit and plant concentrates: radish, apple, blackcurrant, sweet potato, carrot, safflower, hibiscus, lemon, spirulina, kiwi, elderberry, aronia, grape, orange, mango, passion fruit; elderberry extract; caramelised sugar syrup; colouring: patent Blue V; glazing agent: white and yellow beeswax.

May contain traces of **milk**.

(D) Glukose-Fruktose-Sirup; Zucker; Wasser; Gelatine; **Weizenmehl**; Feuchthaltemittel: Sorbitsirup; Säuerungsmittel: Citronensäure; Dextrose; Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: Zitrone, Apfel, Orange, Himbeere, Erdbeere, Ananas; **Weizenstärke**; Palmfett; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Sonnenblumenöl; Geliermittel: Amidiertes Pektin; Säureregulator: Trinatriumcitrat; Aroma; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Rettich, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Süßkartoffel, Karotte, Saflor, Hibiskus, Zitrone, Spirulina, Kiwi, Holunderbeere, Aronia, Traube, Orange, Mango, Passionsfrucht; Holunderbeereextrakt; Karamellsirup; Farbstoff: Patentblau V; Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb.

Kann Spuren von **Milch** enthalten.

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Santamaria, Aitana QUALITAT 11/10/2022	Revisa: Orri, Elisabet QUALITAT 11/10/2022	Aprueba: Bosch, Anna QUALITAT 11/10/2022

HARIBO	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_15
	* B001001+B901002+BSB1240+B011524 FAVORITOS FUSIÓN	19 Edición: 1 Página 2 de 3
Receptor: Hervàs, Marta 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	RI* por porción (25 g) RI* por porção (25 g) RI* per portion (25 g) RI* pro Portion (25g)
Valor energético / Energia / Energy/Energiewert:	1 465 kJ/345 kcal	4 %
Grasas / Lípidos / Fat/Fett:	1,3 g	<1 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates/davon gesättigt:	0,8 g	1 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate/Kohlenhydrate:	78 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars/davon Zucker:	52 g	14 %
Proteínas /Protein/Proteine:	4,6 g	2 %
Sal /Salt/Salz:	0,06 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)

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

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

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

Hongos / Mohos / *Fungi/Pilze:* <100 ufc/g

	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_15
	* B001001+B901002+BSB1240+B011524 FAVORITOS FUSIÓN	19 Edición: 1 Página 3 de 3
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/vendes/marketing Copia: Controlada		

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)

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.