

HARIB	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_1154
	20000623 TROPI CN RL	Edición: 5 Página 1 de 2
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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

CARAMELOS DE GOMA SABOR FRUTAS (*)
GOMAS SABOR FRUTOS (*)
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) Azúcar; jarabe de glucosa; agua; gelatina; acidulante: ácido cítrico; aceite de girasol; concentrados de frutas y plantas: cártamo, espirulina, manzana, zanahoria, arándano, baya de saúco, grosella negra, naranja, kiwi, limón, aronia, mango, uva, fruta de la pasión; aroma; extracto de baya de saúco; agente de recubrimiento: cera de abeja, blanca y amarilla; jarabe de caramelo.
Puede contener trazas de **leche, trigo**.

(P) Açúcar; xarope de glicose; água; gelatina; acidificante: ácido cítrico; óleo de girassol; concentrados de frutos e plantas: cártamo, espirulina, maçã, cenoura, mirtilo, baga de sabugueiro-preto, groselha preta, laranja, quivi, limão, arónia, manga, uva, maracujá; aroma; extrato de baga de sabugueiro-preto; agente de revestimento: cera de abelhas (branca e amarela); xarope de caramelo.
Pode conter vestígios de **leite, trigo**.

(GB) Sugar; glucose syrup; water; gelatine; acid: citric acid; sunflower oil; fruit and plant concentrates: safflower, spirulina, apple, carrot, blueberry, elderberry, blackcurrant, orange, kiwi, lemon, aronia, mango, grape, passion fruit; flavouring; elderberry extract; glazing agent: white and yellow beeswax; caramelised sugar syrup.
May contain traces of **milk, wheat**.

(D) Zucker; Glukosesirup; Wasser; Gelatine; Säuerungsmittel: Citronensäure; Sonnenblumenöl; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Saflor, Spirulina, Apfel, Karotte, Heidelbeere, Holunderbeere, Schwarze Johannisbeere, Orange, Kiwi, Zitrone, Aronia, Mango, Traube, Passionsfrucht; Aroma; Holunderbeerextrakt; Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb; Karamellsirup.
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	IR* por porción (25 g) DR* por porção (25 g) RI* per portion (25 g) RI* pro Portion (25g)
Valor energético / Energia / Energy/Energiewert:	1 482 kJ/349 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:	82 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars/davon Zucker:	63 g	18 %
Proteínas /Protein/Proteine:	4,5 g	2 %
Sal /Salt/Salz:	0,03 g	<1 %

Departamento emisor: QUALITAT		
Realitza: Orri, Elisabet QUALITAT 19/08/2024	Revisa: Cullell, Montse QUALITAT 20/08/2024	Aprueba: Santamaria, Aitana QUALITAT 20/08/2024

HARIB	Ficha Técnica de cliente	H1_04_QUA_FTC_11
	20000623 TROPI CN RL	54 Edición: 5 Página 2 de 2
Receptor: Hervàs, Marta Departamento: Comercial/ventas/marketing Copia: Controlada		

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)

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.