1. **Nombre comercial:** ROTELLA/REGLISSE SOUPLE
2. **Denominación del producto:** Dulces de regaliz
3. **Cantidad de llenado:** bolsas/tarros/surtidos
4. **Aviso**

   No tiene particulares avisos. Consumo inmediato, adultos y niños.
5. **Ingredientes:**

Melaza; harina de **trigo**; jarabe de glucosa; almidón; extracto de regaliz (1,4%); maltodextrina; sal; aroma natural de anís estrellado; agente de recubrimiento: cera de abeja blanca y amarilla, cera de carnauba.

6. **Alérgenos según el reglamento de UE**

Contiene trigo y gluten.

7. **Información nutricional (por 100 g):**

| | |
|---|---|
| Valor energético | 1267 kJ/298 kcal |
| Grasas | 0,8 g |
| de las cuales saturadas | 0,2 g |
| Hidratos de carbono | 69 g |
| de los cuales azúcares | 38 g |
| Proteínas | 3,7 g |
| Sal | 1,8 g |

8. **Fecha de consumo preferente:**

**DP:** 15 meses

9. **Instrucciones para conservación**

Mantener en un lugar fresco y seco.

10. **Condiciones óptimas de almacenamiento:**

Temperatura de transporte: <30ºC
Temperatura de almacenamiento: <30ºC
Humedad relativa: <70%

**11. Datos microbiológicos:**

Los productos de confitería no están sujetos a los criterios microbiológicos reglamentarios. Controles internos regulares se llevan a cabo en el marco de HACCP.

**12. OGM (Organismo genéticamente modificado)**

Más información véase la “carta de principios para OGM”.

**13. Criterios relativos a la calidad**

Certificado según IFS (sistema APPCC y trazabilidad).

**14. Firma electrónica**

Documento generado de manera electrónica, valido y jurídicamente vinculante sin firma

**Información general sobre la situación de alérgenos**

Las demandas legales sobre las necesidades de información de la declaración de alérgenos están reguladas en la directiva 2000/13/EG y todas las directivas complementarios actuales. Las catorce clases de substancias alergénicos más importantes están nombradas a continuación:

- Cereales que contienen gluten ( por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta, camut o cepas híbridas) tal como productos que se han hecho de estos
- Crustáceos y derivados
- Huevos y derivados
- Pescado y derivados
- Cacahuetes y derivados
- Soja y derivados
- Leche y productos lácteos ( incluso lactosa)
- Frutos de cáscara, p.e. almendra (Amygdalus communis L.) avena (Corylus avellana), nuez (Juglans regia), anacardo (Anacardium occidentale), pacana ( Carya illinoiesis(Wangenh.) K.Koch), nuez del Brasil ( Betholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nuez de macadamia y nuez de Queensland (Macadamis ternifolia) tal como productos hecho a base de ellos
- Apio y derivados
- Mostaza y derivados
- Sésamo y derivados
- Dióxido de azufre y sulfito en concentración sobre 0 mg/kg o 10 mg/L, indicado como $SO_2$
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Evitar alérgenos en nuestros productos es un objetivo principal de HARIBO y para ello las materias primas y sus proveedores se escogen de una manera muy crítica y cuidadosa. Pero a causa de la receta, algunos productos contienen componentes con potencial alergénico. En tales casos se indican las circunstancias **explícitamente en la ficha del producto**.

Se ha demostrado que ciertos transformados como por ejemplo Jarabe/ Dextrosa a base de almidón de trigo ya no presentan un potencial alergénico según conocimientos científicos. A causa de eso según el anexo III a de la directiva 2000/13/EG (véase también anexo 3 LMKVO = reglamentos del etiquetado de alimentos), estos transformados y las actuales directivas complementarias están excluidas. En conformidad con la decisión de la Comisión Europea, los transformados en cuestión, **no** están considerados como ingrediente con potencial alergénico en la **ficha de producto de HARIBO.**

Además queremos informarle en relación con contaminaciones cruzadas que desde la producción agrícola primaria hasta el consumidor, no se puede excluir con una seguridad de 100% una contaminación por cruce en toda la cadena alimentaria. Durante nuestros estudios de APPCC o nuestra gestión de alérgenos revisamos continuamente los riesgos de contaminación y mediante correspondientes medidas organizativas o tecnológicas seguimos reduciendo los riesgos existentes. Esto implica también requisitos para los pre-proveedores.

## Información general con respecto a la situación de OGM

**Por la presente confirmamos que los productos fabricados en nuestra empresa y entregado al comercio según el decreto UE para el etiquetado, autorización y trazabilidad de piensos* y alimentos* genéticamente modificados, no están sujetos a la obligación de etiquetaje.**

*Decreto (UE) No. 1829/2003 del parlamento y la comisión Europeo del 22 de septiembre 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el decreto (UE) No. 1830/2003 del parlamento y la comisión Europeo del 22 de septiembre sobre la trazabilidad y etiquetaje de organismos modificados genéticamente y sobre la trazabilidad de piensos y alimentos elaborados de organismos modificados genéticamente tal como sobre los cambios de la directiva 2001/18/EG.