1. **Nombre comercial:** Konfekt
2. **Denominación del producto:** Confitería de regaliz
3. **Peso neto:** 6000 g
4. **Aviso**
   No tiene particulares avisos
5. **Ingredientes:**

Azúcar; melaza; jarabe de glucosa; **harina de trigo**; **lactosa (leche);** almidón; dextrosa; grasa de palma, coco seco (7,5% de las piezas blancas y naranjas), **polvo de nata desnatada**; extracto de regaliz (3% en relación con el porcentaje de regaliz); polvo de cacao reducido en grasas; gelatina; aroma; sal; concentrado de frutas y plantas: Manzana, remolacha, zanahoria, pimiento, cártamo, calabaza, tomate, jarabe de caramelo; agentes de recubrimiento: cera de abeja blanca y amarilla, cera carnauba; acidulante: ácido cítrico.

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

Cereales y sus derivados que contienen gluten. Por información adicional véase la “carta de principios para alérgenos” siguiente.

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

Valor energético	1622 kJ/383 kcal
Grasas	6.5 g
de las cuales saturadas	4.0 g
Hidratos de carbono	78.0 g
de los cuales azúcares	60.0 g
Proteínas	2.8 g
Sal	0.52 g

8. **Fecha de consumo preferente:**

DP: 15 meses

9. **Instrucciones para conservación**

Mantener en un lugar fresco y seco

Solo por fines de comunicaión. Ee tiene que comprobar la conformidad para los mercados fuera de la EEUU por expertos legales.

10. Condiciones óptimas de almacenamiento:

Temperatura de transporte:	5 – 25 ºC
Temperatura de almacenamiento:	13 – 25 ºC
Humedad relativa:	50 -60 %

11. Datos microbiológicos:

Carga microbiana:	< 10 000 UFC/g
Levaduras:	< 100 UFC/g
Mohos:	< 100 UFC/g

12. OGM (Organismo genéticamente modificado)

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

13. Criterios relativos a la calidad

Planta de producción certificado según FSSCC 22.000 (incluye sistema APPCC y trazabilidad).

14. Firma electrónica

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

Solo por fines de comunicaión. Ee tiene que comprobar la conformidad para los mercados fuera de la EEUU por expertos legales.

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 1169/2011 Las catorce clases de substancias alergénicos más importantes están nombradas a continuación:

- Cereales que contienen gluten (por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o cepas híbridas) tal como productos elaborados a base 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.) avellana (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 elaborados 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. Sin embargo, dependiendo 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. Por lo tanto los mismos transformados presentan una excepción según el anexo II a de la directiva 1169/2011. 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.**

Con relación a contaminación cruzada le informamos que desde la producción agrícola primaria hasta el consumidor, no se puede excluir con una seguridad de 100% 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 normas 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 2003 sobre la trazabilidad y el 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.