FICHA TÉCNICA

ARTÍCULO: **FRUIT BITES FRUTA PASION B250P VL**

CÓDIGO DEL ARTÍCULO: **110420200**

1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Descripción: Geles dulces rellenos

Peso: 6,0 g. aprox. Longitud: 10 mm +- 10%

Color/Sabor: Pasta de azucar: Amarillo/Tutti. Gel dulce: Negro/Tutti, Rojo/Tutti, Narja/Tutti.

2. COMPOSICIÓN:

Ingredientes: azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, **harina de trigo** (**contiene gluten**), 10%zumo de manzana a partir de concentrado, almidón de maíz, humectante: glicerina; grasa vegetal de coco, jarabe de azúcar invertido, acidulante: ácido cítrico; almidón de patata, aromas, corrector de acidez: citratos de potasio; aceites vegetales (coco, colza), sal, colorantes: E100, E120, E153.
Puede contener trazas de soja y mostaza.

Ingredientes	**(%)**
Azúcar	42,21
Jarabe de glucosa y fructosa	26,30
Harina de trigo	12,32
Zumo de manzana a partir de concentrado	9,54
Almidón de maíz	3,37
Glicerina	1,57
Grasa vegetal de coco	1,16
Jarabe de azúcar invertido	1,16
Ácido cítrico	0,96
Almidón de patata	0,74
Aromas	0,33
Citratos de potasio	0,14
Aceites vegetales (coco, colza)	0,07
Sal	0,02
E153	0,04
E120	0,03
E100	0,03

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS:

Cumple con el **RD 348/2011**, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.

Cumple con el **Reglamento (CE) 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, ya que tal como cita en el capítulo 1 Criterios de seguridad alimentaria en la categoría de alimentos 1.3 indicación (4): "En condiciones normales, no es útil realizar pruebas regulares sobre este criterio para los siguientes productos alimenticios listos para el consumo: azúcar, miel, **golosinas**, incluidos productos de cacao y chocolate".

FICHA TÉCNICA

ARTÍCULO: **FRUIT BITES FRUTA PASION B250P VL**

CÓDIGO DEL ARTÍCULO: **110420200**

Cumple con el **Reglamento 915/2023**, de 25 de abril de 2023, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

4. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 24 Meses desde el empaquetado.

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: 20º/25ºC 55-65% H.R. Se recomienda almacenar el producto en un lugar fresco y seco.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por 100 g
valor energético	1519 kJ/358 kcal
grasas	1,6 g
de las cuales:	
ácidos grasos saturados	1,2 g
hidratos de carbono	84 g
de los cuales:	
azúcares	65 g
proteínas	1,4 g
sal	0,08 g

7. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (conforme al Reglamento (UE) 1169/2011):

Alérgenos	+ Contiene - No Contiene
Cereales que contengan Gluten (trigo, centeno, cebada, etc.)	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Huevos y productos a base de huevo	-
Pescado y productos a base de pescado	-
Cacahuete y productos a base de cacahuete	-
Soja y productos a base de soja	- (*)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	- (*)
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, pistachos, etc.	-
Apio y productos derivados	-
Mostaza y productos derivados	- (*)
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado en **SO2**	-
Altramuces	-
Moluscos y derivados	-

(*) Puede contener trazas de leche.
(*) Puede contener trazas de soja y mostaza.