# FICHA TÉCNICA

**ARTÍCULO:** **HUEVOS COLORES FOAM B-1KG VL**

**CÓDIGO DEL ARTÍCULO:** **102019400**

## 1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

**Descripción:** Caramelo de goma

**Peso:** 8,0 g. aprox.

**Color/Sabor:** Amarillo/Platano, Blanco/Nata, Naranja/Naranja, Verde/Manzana, Azul/Frambuesa, Rojo/Fresa.

## 2. COMPOSICIÓN:

Ingredientes: azúcar, jarabe de glucosa, gelatina, acidulante: ácido láctico, ácido cítrico; humectante: glicerina; aromas, agente de recubrimiento: cera de abejas, cera carnauba; gelificante: pectinas; concentrado vegetal: cúrcuma, tomate, rábano, manzana, calabaza, colorantes: E133, E160c.

| **Ingredientes** | **( % )** |
|---|---|
| Azúcar | 54,12 |
| Jarabe de glucosa | 39,11 |
| Gelatina | 4,20 |
| Ácido láctico | 0,90 |
| Ácido cítrico | 0,47 |
| Glicerina | 0,64 |
| Aromas | 0,33 |
| Cera carnauba | 0,05 |
| Cera de abejas | 0,05 |
| Pectinas | 0,08 |
| Cúrcuma | 0,02 |
| Manzana | 0,01 |
| Rábano | 0,01 |
| Calabaza | 0,01 |
| Tomate | 0,01 |
| E160c | 0,02 |
| E133 | 0,0001 |

## 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".

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.

# FICHA TÉCNICA

**ARTÍCULO:** **HUEVOS COLORES FOAM B-1KG VL**

**CÓDIGO DEL ARTÍCULO:** **102019400**

---

## 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 | 1482 kJ/349 kcal |
| grasas | 0,2 g |
| de las cuales: | |
| ácidos grasos saturados | 0,2 g |
| hidratos de carbono | 83 g |
| de los cuales: | |
| azúcares | 69 g |
| proteínas | 3,6 g |
| sal | 0,09 g |

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

| Alérgenos | + Contiene<br>- 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.