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

GELES DULCES SABOR CEREZA (*)
GELES DOCES SABOR CEREJA (*)
FRUIT GUM CHERRY FLAVOUR (*)
FRUCHTGUMMI-KONFEKT MIT KIRSCHE GESCHMACK (*)

(*) 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 suplemented regarding the final design of the product* /*Die Beschreibung kann entsprechend dem Design des Endroduktes 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 Verodnung No 1169/2011)*

(E) Azúcar; jarabe de glucosa; harina de **trigo**; almidón de **trigo**; aceite de girasol; dextrosa; acidulante: ácido cítrico; emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; concentrados de frutas y plantas: zanahoria, hibisco; gelificante: carragenano; corrector de acidez: citrato trisódico; aroma; agente de recubrimiento: cera de abeja, blanca y amarilla.
Puede contener trazas de **leche**.

(P) Açúcar; xarope de glicose; farinha de **trigo**; amido de **trigo**; óleo de girassol; dextrose; acidificante: ácido cítrico; emulsionantes: mono e diglicéridos de ácidos gordos, ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos; concentrados de frutos e plantas: cenoura, hibisco; gelificante: carragenina; regulador de acidez: citrato trissódico; aroma; agente de revestimento: cera de abelhas (branca e amarela).
Pode conter vestígios de **leite**.

*(GB) Sugar; glucose syrup; **wheat** flour; **wheat** starch; sunflower oil; dextrose; acid: citric acid; emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; fruit and plant concentrates: carrot, hibiscus; gelling agent: carrageenan; acidity regulator: trisodium citrate; flavouring; glazing agent: white and yellow beeswax.*
*May contain traces of **milk**.*

*(D) Zucker; Glukosesirup; **Weizenmehl**; **Weizenstärke**; Sonnenblumenöl; Dextrose; Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Karotte, Hibiskus; Geliermittel: Carrageen; Säureregulator: Trinatriumcitrat; Aroma; Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb.*
*Kann Spuren von **Milch** 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:*	1 557 kJ/366 kcal	5 %
Grasas / Lípidos / Fat/*Fett*:	3,7 g	1 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates/*davon gesättigt*:	1,1 g	1 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate/*Kohlenhydrate*:	82 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars/*davon Zucker*:	62 g	17 %
Proteínas /Protein/*Proteine*:	1,6 g	<1 %
Sal /Salt/*Salz*:	0,10 g	<1 %

4.- MENCIONES DEL ETIQUETADO / MENÇÕES A ROTULAGEM / *SPECIAL LABELLING STATEMENTS* / *ANMERKUNGEN ZUM ETIKETT*

Apto para vegetarianos / Apto para vegetarianos / *Suitable for vegetarians* / *Geeignet für Vegetarier.*

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)*

Trigo (Gluten) / Trigo (Gluten) / *Wheat (Gluten)* / *Weizen (Gluten)*
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: 5-25ºC*
Temperatura de almacenamiento / Temperatura de armazenagem / *Storage Temperature* / *Lagertemperatur: 13-25ºC*
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 Verodnung 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.