Especificaciones de Producto

Versión:	
Fecha creación:	**21/09/21**
Fecha Impresión:	21/03/2024

1. General

Nombre del artículo: Seashells 8x1kg
Descripción Legal: caramelos de goma

Numero de Articulo: 1380005210
Contenido: 1000g

2. Descripción del Producto:

Peso de la pieza en g: 5,00
Vida útil: *720* días

LISTA DE INGREDIENTES:

azucar; jarabe de glucosa; gelatina; acidulantes: acido citrico, acido lactico; aromas; alimentos colorantes (grosella negra, zanahoria); colorantes: curcumina, azul brillante FCF; agente de recubrimiento: cera de abeja, blanca y amarilla, cera de carnauba.

3. Sensorial

CARACTERISTICA:	DESCRIPCIÓN:
Aspecto	caramelo de goma en forma de almeja, dos colores en pieza, amarillo / blanco, azul / blanco y rosa / blanco; superficie de aceite
Olor	afrutado
Sabor	Espuma amarilla, azul y roja como fresa, espuma blanca como nata
Textura	recristalización de azúcar duro

4. Datos Nutricionales

INFORMACION NNUTRICIONLA					
Datos Nutricionales	**por 100 g**	**por 25 g**	**en KJ**	**por 25 g**	***CDR in % (por 25 g)**
Valor energético (Kcal)	336	84	1426	357	4
Grasa (g):	0,2	0,05			<1
de las cuales grasas saturadas (g):	0,2	0,05			<1
Hidratos de Carbono (g):	78	20,0			8
de los cuales azúcares(g):	71	18,0			20
Proteínas (g):	4,4	1,1			2
Sal (g):	0,20	0,05			1
Fibras opcional (g):	0,2	0,05			

El valor energético se calcula mediante los factores de conversión enumerados en el anexo XIV de reglamento (UE) No 1169/2011.

*CDR = Cantidad Diaria Recomendada

5. Vitaminas (si procede)

					% de la cantidad diaria recomendada por 100g	% de la cantidad diaria recomendada por 25g
Vitamina C	**(mg)**	0	0		0,00	0,00
Niacina	**(mg)**	0	0		0,00	0,00
Vitamina E	**(mg)**	0	0		0,00	0,00
Ácido Pantoténico	**(mg)**	0	0		0,00	0,00
Vitamina B6	**(mg)**	0	0		0,00	0,00
Ácido Fólico	**(µg)**	0	0		0,00	0,00
Biotina	**(µg)**	0	0		0,00	0,00
Vitamina B12	**(µg)**	0	0		0,00	0,00
		0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
		0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
		0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
		0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!

6. Minerales (si procede)

				% de la cantidad diaria recomendada por 100g	% de la cantidad diaria recomendada por 25g
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	0	0		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!

El producto es utilizable para el consumo directo de los niños mayores de 3 años. Las excepciones son los grupos de consumidores, que padece de alergias a los ingredientes de este producto!

Especificaciones de Producto

Versión:	**0**
Fecha creación:	**21/09/2021**
Fecha Impresión:	21/03/2024

7. Ingredientes

% de marterias primas en producto final			
DESCRIPCION DE LAS MATERIAS PRIMAS	**CONTENIDO EN %**	**NUMERO - E**	**OBSERVACIONES**
azucar	61,1805		
jarabe de glucosa	17,1370		
agua	15,9371		
gelatina	4,3816		
acido citrico	0,9157	E 330	acidulante
acido lactico	0,1190	E 270	acidulante
aromas	0,0893		
alimentos colorantes	0,0571		
curcumina	0,0031	E 100	color
azul brillante FCF	0,0003	E 133	color
cera de abejas, blanca y amarilla, cera de carnauba	0,1793	E 901, E 903	agentes de recubrimiento
Total:	**100**		

8. Características Físico - Químicas

PARAMETROS:	VALOR:	TOLERANCIA +/-:	MÉTODO:
Humedad %	16	3%	Karl-Fischer
pH	3,3	0,3	PH-Metro
Sacarosa %	61	6%	calculado
Azúcares%	71	6%	calculado

9. Características Microbiológicas

PARAMETROS:	VALOR:	TOLERANCIA +/-:	MÉTODO:
Recuento Total de Mesofilos:	< 1000	cfu/g	DIN EN ISO 4833-1
Enterobacterias:	< 100	cfu/g	DIN ISO 21528-2
Escherichia Coli:	< 100	cfu/g	ISO 7251
Coliformes:	< 100	cfu/g	ISO 4831
Levaduras:	< 100	cfu/g	§ 64 LFGB L 01.00-37
Mohos:	< 100	cfu/g	§ 64 LFGB L 01.00-37
Salmonela:	n.d.	negativo/25 g	§ 64 LFGB L 00.00-20

10. Alergenos conforme al annexo II de reglamento (UE) No 1169/2011

ALERGENOS:	EN PRODUCTO		DECLARACION	
	SI	NO	SI	NO
Productos que contienen gluten y cereales y sus derivados		x		x
Crustáceos y sus derivados		x		x
Huevo y sus derivados		x		x
Pescado y sus derivados		x		x
Cacahuetes y sus derivados		x		x
Soja y sus derivados		x		x
Leche y productos lácteos (incluidos la lactosa)		x		x
Nueces con cáscara y productos derivados (por ejemplo:nueces, avellanas, almendras, pacanas, castañas de cajú, brasil, etc)		x		x
Apio y sus derivados		x		x
Mostaza y sus derivados		x		x
Semillas de sésamo y sus derivados		x		x
El dióxido de azufre y sulfitos en una concentración de 10mg/kg o 10 mg / l, expresada en SO2		x		x
Altramuces y derivados		x		x
Moluscos y derivados		x		x

11. Ingeniería Genética

Nuestro producto es libre de GMO conforme a la actual legislación (reglamentos (CE) No 1829/2003 y 1830/2003). No es necesaria declaración.

12. Almacenaje

Temperatura:	max. 26 °C
Humedad relativa:	30 - 65 %

Proteger del calor y la humedad.

13. Código del LOTE

Ejemplo:	**01 8111 204**
Planta:	**01**
Año de envasado:	**8 = 2018**
Día de envasado:	**111 = 21.04.2018**
Turno envasado:	**2 = turno de la mañana**
Máquina de envasado:	**04**

14. Información de la declaración

15. Foto del producto (opcional)