



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| Código                       | Nuevo                                                    | Cliente | JAKE (ESPAÑA) | Revisión |
|------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|
| Descripción                  | GUMMYNUBES CLASSIC 500g                                  |         |               | 0        |
| Producto                     | Masmelo aroma vainilla natural. Liso 6,5 g (Rojo/Blanco) |         |               | Fecha    |
| Fecha de consumo preferente: | 12 meses (desde la fecha de fabricación)                 |         |               | 02-09-21 |

| Ingredientes y origen (F63)        | Función                 | Composición [%] | País                                                                                     |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jarabe de glucosa-fructosa de maíz | Materia prima           | 49,91%          | Francia/Hungría/Serbia/Croacia/Bulgaria/Ucrania/Rumania/Eslovaquia/Polonia/Italia/España |
| Azúcar de remolacha/caña de azúcar | Materia prima           | 35,60%          | España/Alemania/Francia/Bélgica/Italia/Reunión/Brasil/Argelia                            |
| Agua                               | Materia prima           | 7,03%           | España                                                                                   |
| Gelatina de cerdo                  | Materia prima           | 4,16%           | Francia/España/Portugal                                                                  |
| Almidón de maíz                    | Agente de recubrimiento | 3,18%           | Francia/Hungría/Serbia/Croacia/Bulgaria/Ucrania/Rumania/Eslovaquia/Polonia/Italia/España |
| Aroma (Vanilla)                    | Aroma natural           | 0,10%           | USA/Alemania/Francia/China                                                               |
| Colorante E-120 (cochinilla)       | Colorante natural       | 0,015%          | Perú                                                                                     |
|                                    |                         |                 |                                                                                          |
|                                    |                         |                 |                                                                                          |
|                                    |                         |                 |                                                                                          |
|                                    | Total                   | 100% ±3%        |                                                                                          |

### Parámetros físico-químicos, microbiológicos y metales pesados

| Análisis        | Parámetro        | Límites   | Unidad  | Comentarios                                       |
|-----------------|------------------|-----------|---------|---------------------------------------------------|
| Físico-Químicos | Humedad          | 18±3      | %       | Método: Termogravimetría                          |
|                 | Aw               | <0,69     | %       | Método: Thermoconstanter                          |
|                 | Dens. Masmelo    | 0,27-0,30 | g/cc    |                                                   |
|                 | Densidad Gummy   | 0,39-0,43 | g/cc    |                                                   |
|                 | Brix             | 79±1      | °Brix   |                                                   |
| Microbiología   | Aerobios         | <5.000    | col/g   | Cliente. Más estricto que la legislación          |
|                 | Mohos-Levaduras  | <300      | col/g   | Según legislación<br>2073/2005/CE (R.D. 135/2010) |
|                 | Salmonella       | Ausencia  | col/25g |                                                   |
|                 | E. Coli          | Ausencia  | col/g   |                                                   |
|                 | Listeria (anual) | Ausencia  | col/g   |                                                   |
| Metales pesados | Arsénico         | <0,1      | ppm     | Según legislación<br>R.D. 1810/1991 RTS           |
|                 | Plomo            | <0,2      | ppm     |                                                   |
|                 | Cobre            | <5        | ppm     |                                                   |

### Proceso de Fabricación de espuma dulce y gummy

Batido y posterior extrusionado de una mezcla cocida de azúcares y gelatina

### Envasado

|             |                                                           |                      |
|-------------|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| Formato     | Bolsa de 500 g                                            | Material: OPP+PPCast |
| Tratamiento | Envasado sin ningún tratamiento especial                  |                      |
| Uso         | Producto listo para consumir. Envasado para reempaquetar. |                      |

### Uso intencionado

Producto alimenticio destinado al consumo humano en general

### Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco (<25°C) y seco protegido de la luz

### Transporte y distribución

|                    |             |          |                |             |             |
|--------------------|-------------|----------|----------------|-------------|-------------|
| VERANO             | Nacional    | %H: 45±2 | INVIERNO       | Nacional    | No requiere |
| Junio - Septiembre | Exportación | T: 19±2  | Octubre - Mayo | Exportación | No requiere |

### Información nutricional

(Reglamento 1169/2001/CE y Guía Europea de Redondeo y Tolerancias)

| NUTRITIONAL (Por 100 g)    | Valores | Unidad |
|----------------------------|---------|--------|
| Energía                    | 341     | kcal   |
| Energía                    | 1448    | kJ     |
| Grasas                     | 0       | g      |
| - de las cuales, saturadas | 0       | g      |
| Carbohidratos              | 81      | g      |
| - de los cuales, azúcares  | 65      | g      |
| Proteínas                  | 4.2     | g      |
| Sal                        | 0.03    | g      |

| ALÉRGENOS (Reglamento 1169/2011/CE. Anexo II)         |           |                       |                               |           |                       |
|-------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|-------------------------------|-----------|-----------------------|
| ALÉRGENO                                              | Contiene? | Contaminación cruzada | ALÉRGENO                      | Contiene? | Contaminación cruzada |
| Cereales que contienen gluten                         | NO        | NO                    | Leche y derivados             | NO        | NO                    |
| Crustaceos y derivados                                | NO        | NO                    | Frutos secos y derivados      | NO        | NO                    |
| Huevos y derivados                                    | NO        | NO                    | Apio y derivados              | NO        | NO                    |
| Pescado y derivados                                   | NO        | NO                    | Mostaza y derivados           | NO        | NO                    |
| Cacahuets y derivados                                 | NO        | NO                    | Sésamo y derivados            | NO        | NO                    |
| Soja y derivados                                      | NO        | NO                    | Dióxido de sulfuro y sulfitos | <10 ppm   | NO                    |
| Altramuces y derivados                                | NO        | NO                    | Moluscos y derivados          | NO        | NO                    |
| APTO PARA CELÍACOS - Sin OMGs - Producto No Irradiado |           |                       |                               |           |                       |

## DIAGRAMA APPCC y FABRICACIÓN

