



Especificaciones de Producto

Versión: 1

Fecha creación:

Fecha Impresión: 11/06/2024

1. General

Nombre del artículo: Tarantula 6x1kg
Descripción Legal: Caramelo de goma

Numero de Artículo: 109000521
Contenido: 6x1kg

2. Descripción del Producto:

Peso de la pieza en g: 13,00 (+/- 15% tolerancia)
Vida útil: 720 días

LISTA DE INGREDIENTES:

Jarabe de glucosa; azúcar; gelatina; acidulantes: ácido cítrico, ácido láctico; humectante: sorbitol; aromas; colorante: carbón vegetal, carmín, curcumina, azul brillante FCF; agentes de recubrimiento: cera de abeja, blanca y amarilla, cera de carnauba

3. Sensorial

| CARACTERÍSTICA: | DESCRIPCIÓN: |
|-----------------|---|
| Aspecto | caramelo de goma en forma de araña con 8 patas, cuerpo lila, patas bicolor negro/verde, negro/rojo, negro/naranja; superficie lisa, brillante |
| Olor | afrutado |
| Sabor | lila/ verde/ negro- frambuesa/ manzana/ mora; lila/ rojo/ negro- frambuesa/ fresa/ mora; lila/ naranja/ negro - frambuesa/ naranja/ mora |
| Textura | textura suave y elástica |



Especificaciones de Producto

Versión: 1

Fecha creación:

Fecha Impresión: 11/06/2024

4. Datos Nutricionales

INFORMACION NUTRICIONAL

| Datos Nutricionales | por 100 g | por 25 g | en KJ | por 25 g | *CDR in % (por 25 g) |
|-------------------------------------|-----------|----------|-------|----------|----------------------|
| Valor energético (Kcal) | 333 | 83 | 1413 | 353 | 4 |
| Grasa (g): | 0,2 | 0,05 | | | <1 |
| de las cuales grasas saturadas (g): | 0,2 | 0,05 | | | <1 |
| Hidratos de Carbono (g): | 76 | 19 | | | 7 |
| de los cuales azúcares(g): | 50 | 13 | | | 14 |
| Proteínas (g): | 5,3 | 1,3 | | | 3 |
| 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 por 25g

| Vitamina | (mg) | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 |
|-------------------|------|---|---|------|------|
| 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 | | |
| | | 0 | 0 | | |
| | | 0 | 0 | | |
| | | 0 | 0 | | |

6. Minerales (si procede)

% de la cantidad diaria recomendada
por 100g por 25g

| | 0 | 0 | | |
|--|---|---|--|--|
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 0 | | |
| | 0 | 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:

1

Fecha creación:

Fecha Impresión:

11/06/2024

8. Características Físico - Químicas

| PARAMETROS: | VALOR: | TOLERANCIA +/-: | MÉTODO: |
|-------------|--------|-----------------|--------------|
| Humedad % | 16 | 3% | Karl-Fischer |
| pH | 3 | 0,3 | PH-Metro |
| Sacarosa % | 24 | 6% | calculado |
| Azúcares% | 50 | 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 anexo II de reglamento (UE) No 1169/2011

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

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.



Especificaciones de Producto

Versión:

1

Fecha creación:

Fecha Impresión:

11/06/2024

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)