

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	GUMMY JELLY BOLSA 100G C/10
MARCA /MARK	GUMMY JELLIES
PESO NETO/ NET WEIGHT	100g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CARAMELOS DE GOMA. SURTIDO DE SABORES FRUTALES (FRESA, NARANJA, LIMÓN, PIÑA) / GUMMY CANDY. ASSORTMENT OF NATURAL FRUIT FLAVOURS (STRAWBERRY, LEMON, PINEAPPLE, ORANGE)
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	17049065
EAN	3664346314923
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	SURTIDO DE CARAMELOS DE GOMA SABOR FRESA, NARANJA, LIMÓN Y PIÑA. / ASSORTMENT OF FLAVOURED GUMMY CANDY BALLS COATING WITH SUGAR.4 NATURAL FLAVOURS (STRAWBERRY, LEMON, PINEAPPLE, ORANGE)
RAZON SOCIAL / ADDRESS	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	
<p>Ingredientes: azúcar, jarabe de glucosa, agua, gelatina, acidulante (ácido cítrico), gelificante (pectina), productos alimenticios colorantes (concentrado de espirulina, rábano, manzana, cártamo y grosella negra), aromas, colorantes (curcumina, extracto de pimienta). <i>Ingredients: Sugar, glucose syrup, water, gelatin, acidulant (citric acid), gelling agent (pectin), food coloring ingredients (concentrate of spirulina, radish, apple, safflower, and blackcurrant), flavorings, colorings (curcumin, paprika extract).</i></p>	

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	

USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
-------------------	---

MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		24,8 g		
	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio/ Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 Kcal)	Unidades/ Units	por ración / Serving size	% IR
Valor energético / Energy	1412	8400	kJ	350	4
Valor energético / Energy	332	2000	kcal	82	4
Grasas / Fat	0	70	g	0	0
de las cuales saturadas / of which saturates	0	20	g	0	0
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates			g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates			g		
Trans / Trans			g		
Colesterol / Cholesterol			mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	78	260	g	19	7
de los cuales azúcares / of which sugars	71	90	g	18	20
de los cuales polialcoholes / of wich polyols			g		
Fibra alimentaria / Fibre			g		
Proteínas / Protein	3,8	50	g	0,9	2
Sal / Salt	0,12	6	g	0,03	0,5
Sodio / Sodium	0,04		g	0,01	

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	4 COLORES: ROSA/ROJO, AMARILLO, VERDE Y NARANJA / 4 COLOURS - PINK/RED, YELLOW, GREEN, ORANGE	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	4 SABORES: FRESA, NARANJA, LIMÓN Y PIÑA / 4 FLAVORS: STRAWBERRY, LEMON, PINEAPPLE, ORANGE	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	CARACTERÍSTICO DE LA FRUTA / TYPICAL FRUITS SMELL	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	BLANDA / SOFT	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO /
PRODUCT WATER ACTIVITY**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS		EXTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / PROTEINS		EXTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY		EXTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES		EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E. COLI	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCOUS AUREUS	Aus/g	EXTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	EXTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTÓGENES	<100 ucf/g		IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS	Conservar en un lugar fresco y seco/ Store in a cool, dry place	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / SHELF LIFE	18	MESES/MONTHS
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX		MESES/MONTHS
LOTE / LOT	IT/205-11	
PICTOS		

Picto ECOEMBES: No / No ECOEMBES Pic.

Picto Sin Gluten: Si / With Gluten Free Pic.



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / CONDITIONS OF CONSERVATION	<p>Preservar del calor y la humedad, evitar temperaturas por encima de 35°C y humedad relativa superior a 60%</p> <p>Temperatura óptima entre 15°C y 25°C</p> <p>Humedad relativa óptima entre 35-50% / Preserve from heat and humidity, avoid temperatures above 35°C and relative humidity above 60%</p> <p>Optimum temperature between 15°C and 25°C</p> <p>Optimal relative humidity between 35-50%</p>
---	---

ACREDITACIONES / ACCREDITATIONS

LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION

POLITICA GMO/OGM POLICY

Los productos que son suministrados por el GRUPO LACASA S.L. están ausentes de (OGM) en cumplimiento los reglamentos (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003 relativo a alimentos y piensos modificados genéticamente y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legislación europea en vigor aplicable.
Products supplied by GRUPO LACASA S.L. are not genetically modified in accordance with regulation 1829/2003 EC, 22 September of 2003 related to foodstuff and genetically modified feed and regulation 1830/2003 EC, 22 September of 2003 related to genetically modified foodstuff and their traceability and labelling, also the rest of the applicable european legislation into force.

TABLA ALERGENOS / ALLERGEN TABLE

	CONTIENE/PRESENCE	AUSENCIA/ABSENCE	TRAZAS/TRACES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas y productos derivados)// <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>		X	
Crustáceos y productos derivados // <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Huevos y productos derivados // <i>Eggs and products thereof</i>		X	
Moluscos y productos a base de moluscos// <i>Molluscs and products thereof</i>		X	
Pescado y productos derivados// <i>Fish and products thereof</i>		X	
Cacahuetes y productos derivados// <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
Soja y productos derivados// <i>Soybeans and products thereof</i>		X	
Leche y sus derivados// <i>Milk and products thereof</i>		X	
Lactosa // <i>Lactose</i>		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof</i>		X	
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>		X	
Mostaza y productos derivados// <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Semillas de sésamo y productos derivados // <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		X	

**LEGISLACIÓN APLICABLE/
APPLICABLE LEGISLATION**

APLICABLE A CAMELOS: R.D.1810/1991 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas.
Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos aplicables a productos alimenticios y modificación Reglamento 1441/2007.
Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.