

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – GOMA PICA F47

Caramelos de goma. INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, azúcar, gelatina, agua, acidulantes (E330, E296, E270), corrector de acidez (E325, E350), aromas, concentrados (cártamo, zanahoria negra y zumo de grosella negra), colorantes: E100, E160c.



Gummy jellies. INGREDIENTS: Glucose syrup, sugar, gelatine, water, acids (E330, E296, E270), acidity regulator (E325, E350), flavourings, concentrates (safflower, black carrot, blackcurrant juice), colours: E100, E160c.



Rebuçados de gelatina. INGREDIENTES: Xarope de glicose, açúcar, gelatina, água, acidificantes (E330, E296, E270), regulador de acidez (E325, E350), aromas, concentrado (cártamo, cenoura preta, sumo de groselha preta), corantes: E100, E160c.



Confiserie gélifiée aromatisée. INGRÉDIENTS: Sirop de glucose, sucre, gélatine, eau, acidifiants (E330, E296, E270), correcteur d'acidité (E325, E350), arômes, concentrés (carthame, carotte noir, jus de cassis), colorants: E100, E160c.



Fruchtgummi. ZUTATEN: Glukosesirup, Zucker, Gelatine, Wasser, Säuerungsmittel (E330, E296, E270), Säureregulator (E325, E350), Aroma, Konzentrat (Saflor, schwarze Karotte, schwarzer Johannisbeersaft), Farbstoffe: E100, E160c.



Caramelle gommose. INGREDIENTI: Sciroppo di glucosio, zucchero, gelatina, acqua, acidificanti (E330, E296, E270), correttori di acidità (E325, E350), aromi, concentrato (cartamo, carota nera, suco de ribes nero), coloranti: E100, E160c.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – GOMA PICA F47

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores típicos por 100 g):

NUTRITIONAL INFORMATION (Typical values per 100 g):

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Valor médio por 100 g):

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeurs moyennes pour 100 g):

NÄHRWERTTABELLE (bezogen auf 100 g):

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori Tipici per 100 g):

VALOR ENERGÉTICO / ENERGY / ENERGIA	1.420 kJ
ÉNERGIE / ENERGIE / ENERGIA	334 kcal
GRASAS / FAT / LÍPIDOS MATIÈRES GRASSES / FETT / GRASSI	0 g
De las cuales / Of which / Dos quais Dont / Davon / Di cui: - Saturadas / Saturates / Saturados Acides gras saturés / gesättigte Fettsäuren / Acidi grassi saturi	0 g
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE / HIDRATOS DE CARBONO GLUCIDES / KOHLENHYDRATE / CARBOIDRATI	78 g
De los cuales / Of which / Dos quais Dont / Davon / Di cui: - Azúcares / Sugars / Açúcares Sucres / Zucker / Zuccheri	62 g
PROTEÍNAS / PROTEIN / PROTEÍNAS PROTÉINES / EIWEISS / PROTEINE	5,5 g
SAL / SALT / SAL SEL / SALZ / SALE	0,10 g

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION:

MOHOS Y LEVADURAS	Inferior a 3×10^2 ufc / g
YEAST & MOULD	Less than 3×10^2 cfu / g
RECuento de Aerobios Mesófilos	Inferior a 1×10^4 ufc / g
MESOPHILIC AEROBIC	Less than 1×10^4 cfu / g
ENTEROBACTERIAS	Ausencia / g
ENTEROBACTERIACEAE	Absence / g

