



ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE ACABAT

Versió: 2
Data: 30/06/2017
Pàgines: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓ

*BOOLIES CAMELO FRUTAS 14XB1K



Codi

802010

Codi EAN

8410564039019

Descripció del producte:

Caramel amb consistència dura obtingut a partir d'una solució concentrada de sucre.

Declaració d'ingredients:

xarop de glucosa, sucre, acidulant (E-330), aroma (fruites), colorants (E-100, E-120, E-141, E-150d, E-162, E-163).

2. REQUISITS TÈCNICS

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:

Humitat: Màxim 7%
Calibre: 235 - 267 unitats/kg

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES:

Aspecte: **Uniforme i característic del producte. Les peces han d'estar soltes.**
Sabor: **Característic del producte, dolç.**
Olor: **Característic, sense olors estranys.**
Color: **Groc, taronja, vermell, blanc i verd**
Textura: **Dura.**

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES /CONTAMINANTS QUÍMICS:

El producte compleix amb el REGLAMENT (CE) 2073/2005 de LA COMISSIÓ de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, i les seves modificacions posteriors.

3. ENVÀS

COMPOSICIÓ:

Envàs: **Plàstic transparent.**
Impressió: Segons disseny vigent (patró F.R.)

CARACTERÍSTIQUES FUNCIONALS I HIGIÈNIQUES:

Contingut net: **1000 KG** (toleràncies segons legislació vigent)
Estanquitat: Les bosses no presentaran porus ni defectes en la soldadura.
Oxígen màxim residual a l'envasar: **No aplica**

CODIFICACIÓ / DURABILITAT:

Consum preferent des de la data de fabricació: **1095 dies**
(en l'envàs original i en condicions de conservació recomanades)

Expressió: Mes/Any (6 dígits)

Editat per:
Agnès Amat
Técnico/a de Calidad

Revisat per:
Agnès Amat
Técnico/a de Calidad

Aprobat per:
Elena Freixas
Director/a de Calidad

Data: 30/06/2017

Data: 30/06/2017

Data: 30/06/2017



ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE ACABAT

Versió: 2
Data: 30/06/2017
Pàgines: 2 / 3

4. CONSERVACIÓ ÒPTIMA:

CONSERVACIÓ: Conservar en lloc fresc, sec i protegit de la llum. Una vegada obert, mantenir l'envàs tancat en condicions fresques i seques.

5. INFORMACIÓ NUTRICIONAL (sobre 100 g de producte)

Valor energètic (kJ; kcal):	1684	; 396
Greixos (g):	<0,5	
dels quals saturats (g):	<0,1	
Hidrats de carboni (g):	99	
dels quals sucres (g):	92	
Fibra alimentària (g):	<0,5	
Proteïnes (g):	<0,5	
Sal (g):	0,05	

6. ÚS ESPERAT DEL PRODUCTE / COM S'UTILITZA

El producte està preparat per utilitzar immediatament segons les necessitats del client.

7. INFORMACIÓ AL-LÈRGENS

INFORMACIÓ AL-LÈRGENS								
Aliment	Ingredient	Traça	Aliment	Ingredient	Traça	Aliment	Ingredient	Traça
LLET i derivats (inclosa la LACTOSA)	NO	NO	CRUSTACIS y productes a base de CRUSTACIS	NO	NO	OU i productes a base d'OU	NO	NO
PEIX i productes a base de PEIX	NO	NO	CACAHUET i productes a base de CACAHUET	NO	NO	SOJA i productes a base de SOJA.	NO	NO
FRUITS DE CLOSCA, és a dir: AMETLLES, AVELLANES, NOUS, ANACARDS, PACANES, NOUS del Brasil, FESTUCS, MACADÀMIES o NOUS d'Austràlia i productes derivats	NO	NO	Grans de SÈSAM i productes a base de grans de SÈSAM	NO	NO	API i productes derivats de l'API	NO	NO
ANHIDRID SULFURÓS i SULFITS en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/l expressat com a SO2 total	NO	NO	MOSTASSA i productes derivats de la MOSTASSA	NO	NO	MOLUSCS i derivats del mateixos	NO	NO
TRAMUSOS i productes a base de TRAMUSOS	NO	NO	Cereals que continguin GLUTEN, a saber: BLAT, SÈGOL, ORDI, CIVADA, ESPELTA, KAMUT o les seves varietats híbrides i productes derivats	NO	NO			

Cereals que contenen gluten: Traça 'SI' significa gluten >20 ppm

Ingredients i altres substàncies que poden causar intoleràncies i/o al·lèrgies als aliments d'acord amb el Reglament (UE) N° 1169/2011 i les seves modificacions po



ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE ACABAT

Versió: 2
Data: 30/06/2017
Pàgines: 3 / 3

8. ORGANISMES GENÈTICAMENT MODIFICATS (OGM)

- * NO conté blat de moro, ni soja, ni qualsevol altre organisme genèticament modificat (OGM) ni derivats d'aquests.
- * El producte subministrat no s'ha produït a partir d'OGM o derivats de productes OGM.
- * Que la possible contaminació accidental per OGM que pogués existir NO supera el valor del 0,9% que estableix el Reglament (CE) N° 1829/2003 i les seves modificacions posteriors.

9. INFORMACIÓ RADIACIÓ IONITZANT

El producte NO ha estat tractat ni conté ingredients tractats amb radiació ionitzant i compleixen amb la Directiva 1999/2/EC del Parlament Europeu i del Consell i les seves modificacions posteriors.

10. LEGISLACIÓ APLICABLE

- Reial decret 348/2011, d' 11 de març, pel qual s' aprova la norma de qualitat per a caramels, xiclets, confits i llaminadures.
- REGLAMENT (CE) N° 1881/2006 pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris, i les seves posteriors modificacions.
- REGLAMENT (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENT EUROPEU I DEL CONSELL, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, i les modificacions posteriors.
- REGLAMENT (CE) N° 1333/2008 DEL PARLAMENT EUROPEU I DEL CONSELL de 16 de desembre de 2008 sobre additius alimentaris, i les seves modificacions posteriors.
- REGLAMENT (CE) N° 2073/2005 de LA COMISSIÓ de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, i les seves modificacions posteriors.
- Els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els aliments han de complir els requisits del REGLAMENT (CE) 1935/2004, el REGLAMENT (CE) N° 2023/2006 i la DIRECTIVA 94/62/CE i REGLAMENT (UE) 10 / 2011 (per a materials i objectes plàstics) i les seves posteriors modificacions.
- REGLAMENT (CE) N° 1829/2003, de 22 de setembre, sobre aliments i pinsos modificats genèticament i les seves modificacions posteriors.
- DIRECTIVA 1999/2/CE DEL P.EUROPEU I DEL CONSELL, de 22 de febrer, relativa a l'aproximació de les legislacions dels Estats membres sobre aliments i ingredients alimentaris tractats amb radiacions ionitzants i les seves modificacions posteriors.