



CARACTERÍSTICAS	
Descripción:	Caramelo de gelatina blanda de pectina LAVITA con zumo de fruta natural añadido. Un producto elaborado con calidad
Ingredientes:	ingredientes mediante una técnica exclusiva de Lavita Candies. Azúcar, jarabe de glucosa, gelificante: pectina, estabilizador: sorbitol, acidulante: ácido cítrico, aromas naturales, sin colorantes o con colorantes naturales Curcumina, antocianina, caramelo.
Duración:	No contiene trazas de maní, almendra. Producto sin gluten, vegano . 48 meses en envase original cerrado. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de fuentes de calor y luz.
Embalaje:	Retorcido individual. Bolsa de OPP/PP(CAST) de 1Kgr(neto) en cajas de 10 unidades venta (l,w,h,362x232x280mm).Europalet de 72 cajas para un peso total de 720 Kgr(neto) o palet Euro3 960 kg/pal

Organoléptico:	ANÁLISIS
Appearance	Forma redonda, caramelo de gelatina suave recubierto con cristal o azúcar en polvo
Color	sin colorantes ni colorantes naturales: Curcumina, Antocianina, Caramelo
Oler	típico de cada sabor
Gusto	rendimiento, característica de 4 sabores diferentes
Químico Físico:	(valores medios registrados)
Hidratante	14g/100gr
Tamaño, Peso	23mm diámetro, 12mm altura, 8,5gr/pieza, 118piezas/Kgr (sin envolver)

Microbiológico:	(u.f.c./g)	RESULTADOS
Coliformes totales	<10	ISO 4832:1991
Levaduras y mohos	<10	ISO 7954:1988
Escherichia Coli	<10	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus(+)	<10	ISO 6888:1999
coagulase		
Salmonella spp	ausente /25g	AFNOR BKR 2314/12-07:1999

Datos nutricionales:	(valores típicos por 100g de producto)
Proteínas	0,1 AOAC 920.176
Lípidos	0,0 Mojonnier
Carbohidratos	85,7 Calculador
Azúcares totales	68,4 975.14 (AOAC) 17th Ed.2000
(K)	724 mg/Kg 999.11 (AOAC) 17th Ed.2000.ICP
(Na)	486 mg/Kg 999.11 (AOAC) 17th Ed.2000.ICP
Valor energético	(343Kcal/100gr)(1.459Kj/100gr) Calculador

LAVITA Producción:	
--------------------	--

Sistema de gestión de seguridad alimentaria	Cumpliendo con los requisitos BS EN ISO 22000:2005
--	---

Buenas Prácticas de Manufactura	De conformidad con el departamento de control de calidad y producción equipo de Lavita candies.
---------------------------------	---

Emitido: LAVITA DepartmentQualityControl	Aprobado: QSLab & FoodLab, QACS-ERGANAL
--	---