

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	CARAMELOS BLANDOS
DENOMINACION COMERCIAL	ROCKY SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES

DEFINICIÓN
Caramelos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda y/o masticable.
NORMAS APLICABLES
Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.
PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS
Caramelos blandos que por contener grasas vegetales tienen una consistencia blanda, en los que se ha retirado de los componentes la inclusión de azúcar.

INGREDIENTES
Edulcorantes (maltitol, isomaltosa, acesulfamo K, neohesperidina), grasa vegetal de coco, gelatina, emulgentes (lecitina de girasol, E 471), acidulante E 330 y aroma. Acesulfamo K <500ppm, Neohesperidina <100ppm
ALERGENOS
No contiene alérgenos incluidos en el Reglamento CE 1169/2011
ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG
No contiene
OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA
Con edulcorantes: un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.
USO ESPERADO DEL PRODUCTO
Consumo directo
POBLACION VULNERABLE
No recomendado a menores de 3 años.
PROPIEDADES NUTRICIONALES (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)
VALOR ENERGÉTICO 1007 (242) kJ(kcal)/100g
GRASAS 4,0 g/100g
De las cuales SATURADAS 3,7 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO 82 g/100g
De los cuales AZÚCARES 0 g/100g
POLIALCOHOLES 82 g/100g
PROTEÍNAS 2,3 g/100g
SAL 0,0 g/100g

PRESENTACIÓN
Bolsas de 1 – 2 y 5 Kg.; 500 y 200 g. Bolsas asa de 100 g
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
Mantener en lugar seco y fresco.
VIDA ÚTIL
3 años.
INSPECCIÓN EN EXPEDICIÓN
Inspección visual: Integridad de envases y embalajes: Estar debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos y de otros animales posibles portadores de contaminaciones. Correspondencia entre producto e indicaciones de etiquetado y rotulación: Identificación de producto, de empresa y de lote (si procede). Inspección analítica: Aerobios mesófilas < 10000 ufc/g, Enterobacterias Ausencia/g, Mohos y Levaduras <300 ufc/g. Gluten <10 ppm. Plomo < 0,2 ppm