

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	CARAMELOS BLANDOS
DENOMINACION COMERCIAL	SURTIDO FRUTAL BLANDOS

DEFINICIÓN
Caramelos blandos o masticables: aquellos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda 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 o pastillas que por contener leche, jarabe de glucosa y grasas tienen una consistencia blanda.

INGREDIENTES	
Azúcar, jarabe de glucosa, grasa vegetal coco, gelatina bovina, acidulante (ácido cítrico), sal, emulgente (lecitina girasol) y aroma.	
ALERGENOS	
No contiene alérgenos incluidos en Reglamento CE 1169/2011	
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE – OMG	
No contiene	
OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA	
Ninguna	
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	
Consumo directo	
POBLACION VULNERABLE	
Población diabética. Menores de 3 años.	
INFORMACION NUTRICIONAL (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)	
VALOR ENERGÉTICO	1719 (408) Kj (Kcal)/100g
GRASAS	11 g/100g
De las cuales SATURADAS	9,9 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	76 g/100g
De los cuales AZÚCARES	76 g/100g
PROTEÍNAS	1,2 g/100g
SAL	0,4 g/100g

PRESENTACIÓN
Bolsas de 1, 2 y 5 Kg; 200, 300 y 500 g. Bolsas asa de 150 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