

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	CARAMELOS DUROS
DENOMINACION COMERCIAL	AVION FRUIT F.D. BOSQUE CON EDULCORANTES

DEFINICIÓN
Caramelos duros: aquellos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una estructura vítrea y frágil.
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
Caramelo propiamente dicho, con una textura dura, vítrea y frágil; con un proceso de fabricación a elevadas temperaturas, en el que se ha retirado de los componentes la inclusión de azúcar.

INGREDIENTES
Edulcorantes (acesulfame, isomaltosa, neohesperidina), aroma de frutas del bosque (0,2%), colorante (E-150a, E-160a, E-120) y acidulante (ácido cítrico).
ALERGENOS
No contiene alergenios incluidos en 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
PROPIEDADES NUTRICIONALES (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)
VALOR ENERGÉTICO 970 (233) Kj (Kcal)/100g
GRASAS 0 g/100g
De las cuales SATURADAS 0 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO 97 g/100g
De los cuales AZÚCARES 0 g/100g
De los cuales POLIALCOHOLES 97 g/100g
PROTEÍNAS 0 g/100g
SAL 0 g/100g

PRESENTACIÓN
Bolsas de 1, 2 y 5 Kg; 500 y 200 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).