

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	CARAMELOS DUROS
DENOMINACION COMERCIAL	AVIÓN VITAMINA C SIN AZÚCAR

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, realizado con un proceso de fabricación a elevadas temperaturas, seguido de un estiramiento y troquelado. Caracterizado por la inclusión de vitamina C.

INGREDIENTES
Caramelo Duro con Edulcorantes: Edulcorantes (isomaltosa, acesulfamo k, neohesperidina), ácido ascórbico (vitamina C, 25 mg. por cada caramelo), acidulante (ácido cítrico), conservador (ascorbato sódico), aroma y colorante E-160a Acesulfamo K <500 ppm, Neohesperidina <100 ppm,
ALERGENOS
No contiene alérgenos incluidos en Reglamento CE 1169/2011
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE – 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
INFORMACION NUTRICIONAL (Reglamento CE nº 1169/2011)
VALOR ENERGÉTICO 965 (231) Kj (Kcal)/100g
GRASAS 0 g/100g
De las cuales SATURADAS 0 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO 96 g/100g
De los cuales AZÚCARES 0 g/100g
De los cuales POLIALCOHOLES 96 g/100g
PROTEÍNA 0 g/100g
SAL 0 g/100g
VITAMINA C 750 mg/100g (CDR 80 mg)

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). Inspección analítica: Aerobios mesófilas < 100 ufc/g, Enterobacterias Ausencia/g, Mohos y Levaduras <10 ufc/g. Plomo < 0,2 ppm