GRUPO DE ALIMENTOS	**CARAMELOS DUROS**
DENOMINACION COMERCIAL	**ZAKO´S CAFÉ CAFE**

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. Incorpora en su composición café.

INGREDIENTES

Azúcar, jarabe de glucosa, grasa vegetal de coco, café soluble (8%), emulgente (lecitina de girasol), colorante E-150d.

ALERGENOS

No contiene alergenos incluidos en Reglamento CE 1169/2011

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG

No contiene

OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA

Contiene cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas. (Cafeína: 320 mg/100g)

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Consumo directo

PROPIEDADES NUTRICIONALES (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)

VALOR ENERGÉTICO	1692 (400)	Kj (Kcal)/100g
GRASAS	5,5	g/100g
De las cuales SATURADAS	5,2	g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	86	g/100g
De los cuales AZÚCARES	85	g/100g
PROTEÍNAS	1,1	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

4 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).