

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

GRUPO DE ALIMENTOS	CARAMELOS DUROS
DENOMINACION COMERCIAL	CARAMELO TERRORÍFICO EL AVIÓN DE FRESA ÁCIDA

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.

INGREDIENTES	
Azúcar, jarabe de glucosa, aroma de fresa (0,30 %) y colorante E-120.	
ALERGENOS	
No contiene alergenios incluidos en Reglamento CE 1169/2011	
ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG	
No contiene	
OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA	
Ninguna	
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	
Consumo directo	
INFORMACION NUTRICIONAL (REGLAMENTO CE nº 1169/2011)	
VALOR ENERGÉTICO	1649 (388) Kj (Kcal)/100g
GRASAS	0,0 g/100g
De las cuales SATURADAS	0,0 g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	97 g/100g
De los cuales AZÚCARES	97 g/100g
PROTEÍNAS	0,0 g/100g
SAL	0,0 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).