
 HARIBO 67, boulevard du Capitaine Gèze F - 13014 Marseille	FICHE DE SPECIFICATIONS TAGADA	ANNEXE 00600A date: 30/10/2017 HACCP																															
Définition et procédé d'obtention : <p>Articles de confiserie gélifiés, obtenus par la technique de coulée d'un sirop composé de sucres, gélatine, eau, acidifié, foisonné puis coulé dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés dépoudrés et enrobés de sucre coloré aromatisé.</p>																																	
Dénomination : confiserie gélifiée aromatisée																																	
Composition : Ingrédients: sucre; sirop de glucose; gélatine; acidifiant: acide citrique; arôme; colorants: curcumine, carmins, carotènes végétaux.																																	
Caractères physico - chimiques : Humidité résiduelle en % Humidité relative d'équilibre en % PH à 10% Acidité en % d'acide citrique anhydre	Méthodes H151 MT024 H155 H155	7 - 9 60 - 70 Env. 3,5 0,64 - 0,90																															
Information nutritionnelle moyenne : Valeur énergétique Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>pour 100g</th> <th>pour 25g</th> <th>en % des AQR*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1536kJ/361kcal</td> <td>384kJ/90kcal</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td></td> <td><0,5g</td> <td><0,1g</td> <td><1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td><0,1g</td> <td><0,02g</td> <td><1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>87g</td> <td>21,8g</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>74g</td> <td>18,4g</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,8g</td> <td>0,7g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0,01g</td> <td><0,01g</td> <td><1%</td> </tr> </tbody> </table>		pour 100g	pour 25g	en % des AQR*		1536kJ/361kcal	384kJ/90kcal	5%		<0,5g	<0,1g	<1%		<0,1g	<0,02g	<1%		87g	21,8g	8%		74g	18,4g	20%		2,8g	0,7g	1%		0,01g	<0,01g	<1%
	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*																														
	1536kJ/361kcal	384kJ/90kcal	5%																														
	<0,5g	<0,1g	<1%																														
	<0,1g	<0,02g	<1%																														
	87g	21,8g	8%																														
	74g	18,4g	20%																														
	2,8g	0,7g	1%																														
	0,01g	<0,01g	<1%																														
Critères microbiologiques : Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires. Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.																																	
Substances allergènes à déclarer (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011) Aucune																																	
Date de Durabilité Minimale (DDM) :	15 mois																																
Type de conditionnement :	Sachets - boites																																
Conditions de transport - stockage :	Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C																																
Utilisation par le consommateur :	Consommation en l'état																																
Populations cibles :	Adultes et enfants																																
Précautions :	/																																
Annule et remplace :	fiche du 10/06/2015																																
Motif de modification :	correction valeur arrondie du sel																																
Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.																																	

REÇU 
 - 6 AVR. 2018
 Rép: _____