1. **Nombre comercial:** BERRIES GR
2. **Denominación del producto:** **Caramelos de goma grajeados**
3. **Peso neto:** 1000 g
4. **Aviso adicional**
   No tiene particulares avisos

5. Ingredientes:

Ingredientes: azúcar; jarabe de glucosa; gelatina; acidulante: ácido cítrico; gelificante: agar; extracto de baya de saúco; concentrado de frutas y plantas: grosella negra, baya de saúco, aronia, uva; aroma; aceite de girasol; colorante: carbón vegetal; agente de recubrimiento: cera de abeja blanca y amarilla.

Puede contener trazas de **leche**, **trigo**.

6. Alérgenos según el reglamento de UE

El artículo mencionado anterior no contiene alérgenos según las normativas legales de la UE. Por información adicional véase la “carta de principios para alérgenos” siguiente.

7. Información nutricional (por 100 g):

Valor energético	1486 kJ/350 kcal
Grasas	<0,5 g
de las cuales saturadas	< 0,1 g
Hidratos de carbono	86 g
de los cuales azúcares	70 g
Proteínas	1,1 g
Sal	<0,01 g

8. Fecha de consumo preferente:

15 meses

9. Instrucciones para conservación

Proteger del calor y de la humedad.

10. Condiciones óptimas de almacenamiento:

Temperatura de transporte:	5 – 25 ºC
Temperatura de almacenamiento:	13 – 25 ºC
Humedad relativa:	50 -60 %

11. Datos microbiológicos:

Microorganismos totales:	< 10 000 UFC/g
Levaduras:	< 100 UFC/g
Hongos:	< 100 UFC/g

12. OGM (Organismo genéticamente modificado)

Más información véase la “carta de principios para OGM”.

13. Criterios relativos a la calidad

Producido en una fábrica certificada por FSSC 22000 (incluye conceptos de APPCC y trazabilidad).

14. Firma electrónica

Documento generado de manera electrónica, valido y jurídicamente vinculante sin firma

Información general sobre la situación de alérgenos

Las demandas legales sobre las necesidades de información de la declaración de alérgenos están reguladas en la directiva 1169/2011 y todas las directivas complementarios actuales. Las catorce clases de substancias alergénicos más importantes están nombradas a continuación:

- Cereales que contienen gluten (por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta, camut o cepas híbridas) tal como productos que se han hecho de estos
- Crustáceos y derivados
- Huevos y derivados
- Pescado y derivados
- Cacahuetes y derivados
- Soja y derivados
- Leche y productos lácteos (incluso lactosa)
- Frutos de cáscara, p.e. almendra (Amygdalus communis L.) avellana (Corylus avellana), nuez (Juglans regia), anacardo (Anacardium occidentale), pacana (Carya illinoiesis(Wangenh.) K.Koch), nuez del Brasil (Betholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nuez de macadamia y nuez de Queensland (Macadamis ternifolia) tal como productos hecho a base de ellos
- Apio y derivados
- Mostaza y derivados
- Sésamo y derivados
- Dióxido de azufre y sulfito en concentración sobre 0 mg/kg o 10 mg/L, indicado como SO_2
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Evitar alérgenos en nuestros productos es un objetivo principal de HARIBO y para ello las materias primas y sus proveedores se escogen de una manera muy crítica y cuidadosa. Pero a causa de la receta, algunos productos contienen componentes con potencial alergénico. En tales casos se indican las circunstancias **explícitamente en la ficha del producto**.

Se ha demostrado que ciertos transformados como por ejemplo Jarabe/ Dextrosa a base de almidón de trigo ya no presentan un potencial alergénico según conocimientos científicos. A causa de eso según el anexo II a de la directiva 1169/2011 (véase también anexo 3 LMKVO = reglamentos del etiquetado de alimentos), estos transformados y las actuales directivas complementarias están excluidas. En conformidad con la decisión de la Comisión Europea, los transformados en cuestión, **no** están considerados como ingrediente con potencial alergénico en la **ficha de producto de HARIBO.**

Además, queremos informarle en relación con contaminaciones cruzadas que, desde la producción agrícola primaria hasta el consumidor, no se puede excluir con una seguridad de 100% una contaminación por cruce en toda la cadena alimentaria. Durante nuestros estudios de APPCC o nuestra gestión de alérgenos revisamos continuamente los riesgos de contaminación y mediante correspondientes medidas organizativas o tecnológicas seguimos reduciendo los riesgos existentes. Esto implica también requisitos para los pre-proveedores.

Información general con respecto a la situación de OGM

Por la presente confirmamos que los productos fabricados en nuestra empresa y entregado al comercio según el decreto UE para el etiquetado, autorización y trazabilidad de piensos* y alimentos* genéticamente modificados, no están sujetos a la obligación de etiquetaje.

*Decreto (UE) No. 1829/2003 del parlamento y la comisión Europeo del 22 de septiembre 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el decreto (UE) No. 1830/2003 del parlamento y la comisión Europeo del 22 de septiembre sobre la trazabilidad y etiquetaje de organismos modificados genéticamente y sobre la trazabilidad de piensos y alimentos elaborados de organismos modificados genéticamente tal como sobre los cambios de la directiva 2001/18/EG.