1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / NOME DO PRODUTO / *PRODUCT DESCRIPTION* / *PRODUKTBESCHREIBUNG*

CARAMELOS DE GOMA (*)
GOMAS (*)
FRUIT GUM (*)
FRUCHTGUMMI (*)

(*) Esta denominación puede ser complementada según el diseño final del producto / Esta designação pode ser completada de acordo com o desenho final do produto / *This description could be suplemented regarding the final design of the product./Die Beschreibung kann entsprechend dem Design des Endroduktes ergänzt werden*

2.- LISTA DE INGREDIENTES (según Reglamento (UE) nº 1169/2011) / LISTA DE INGREDIENTES (de acordo com Regulamento (UE) nº 1169/2011) / *INGREDIENT LIST (according to Regulation (EU) No 1169/2011)* / *ZUTATENLISTE (nach EU Verodnung No 1169/2011)*

(E) Azúcar; jarabe de glucosa; agua; gelatina; acidulante: ácido cítrico; aroma; concentrado de frutas y plantas: rábano. Puede contener trazas de **leche**, **trigo**.

(P) Açúcar; xarope de glicose; água; gelatina; acidificante: ácido cítrico; aroma; concentrado de frutos e plantas: rabanete. Pode conter vestígios de **leite**, **trigo**.

(GB) Sugar; glucose syrup; water; gelatine; acid: citric acid; flavouring; fruit and plant concentrate: radish.
*May contain traces of **milk, wheat**.*

(D) Zucker; Glukosesirup; Wasser; Gelatine; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma; Frucht- und Pflanzenkonzentrat: Rettich.
*Kann Spuren von **Milch, Weizen** enthalten.*

3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL INFORMATION* / *INFORMATION ZU DEN NÄHRWERTEN*

Información nutricional Declaração nutricional *Nutritional values* *Nährwerte*	por 100 g por 100 g *per 100 g* *pro 100 g*	IR* por porción (25 g) DR* por porção (25 g) *RI* per portion (25 g)* *RI* pro Portion (25g)*
Valor energético / Energia / Energy/*Energiewert:*	1 472 kJ/354 kcal	4 %
Grasas / Lípidos / Fat/*Fett*:	<0,5 g	<1 %
de las cuales saturadas / dos quais saturados / of which saturates/*davon gesättigt*:	<0,1 g	<1 %
Hidratos de carbono /Carbohydrate/*Kohlenhydrate*:	82 g	8 %
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars/*davon Zucker*:	73 g	20 %
Proteínas /Protein/*Proteine*:	4,2 g	2 %
Sal /Salt/*Salz*:	0,02 g	<1 %

4.- MENCIONES DEL ETIQUETADO / MENÇÕES A ROTULAGEM / *SPECIAL LABELLING STATEMENTS* / *ANMERKUNGEN ZUM ETIKETT*

Origen del azúcar: UE / Origen do açùcar: UE / *Origin of sugar: EU* / *Herkunft des Zuckers: EU*

Departamento emisor: **QUALITAT**		
Realitza: **Ponsdomenech, Mireia** **QUALITAT** **11**/06/2025	Revisa: **Orri, Elisabet** **QUALITAT** **19/06/2025**	Aprueba: **Santamaria, Aitana** **QUALITAT** **25/06/2025**

Cap còpia impresa és vàlida si no coincideix el núm. d'edició i les dates amb el sistema informàtic.

5.- ALÉRGENOS (según Reglamento (UE) nº 1169/2011) / ALÉRGENOS (de acordo com Regulamento (UE) nº 1169/2011) / *ALLERGENS (according to Regulation (EU) No 1169/2011) / ALLERGENE (nach UE Verordnung nº 1169/2011)*

No contiene / No contém / *Not contain / Nicht enthalten*
Para más información ver la "Declaración de la Política de Alérgenos" (H1_04_QUA_I_020)
Para mais informações, consulte a "Declaração de Política de Alérgenos" (H1_04_QUA_I_020)
For further information please refer to the "Allergen Policy Statement" (H1_04_QUA_I_020)
Weitere Informationen siehe "Allergen-Grundsatzbrief" (H1_04_QUA_I_020)

6.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / DATA DE CONSUMO PREFERENCIAL / DATE OF PREFERABLE CONSUMPTION / *VERFALLSDATUM*:

máx.15 meses / meses / *months / Monate.*

7.- CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO / CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAGEM / *OPTIMAL STORAGE CONDITIONS / OPTIMALE LAGERBEDINGUNGEN*

Temperatura de transporte / Temperatura de transporte / *Transport temperature* / *Transporttemperatur: 5-25ºC*
Temperatura de almacenamiento / Temperatura de armazenagem / *Storage Temperature* / *Lagertemperatur: 13-25ºC*
Humedad relativa / Umidade relativa / *Relative humidity / Relative Feuchtigkeit*: 50-60%

8.- PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS / *MICROBIOLOGICAL VALUES / MIKROBIOLOGISCHE WERTE*

Microorganismos totales / Total de microorganismos / *Total microorganisms/Komplette Anzahl von Mikroorganismen:* <10000 ufc/g
Levaduras / Leveduras / *Yeasts/Hefen*: <100 ufc/g
Hongos / Mohos / *Fungi/Pilze*: <100 ufc/g

9.- OGM (según Reglamento (UE) nº 1829/2003 y 1830/2003) / OGM (de acordo com Regulamento (UE) nº 1829/2003 e 1830/2003) / *GMO (according to Regulation (EU) No 1829/2003 and 1830/2003) / GMO (nach EU Verodnung No 1829/2003 und 1830/2003)*

Para más información, ver la "Declaración de la Política de OGM" (H1_04_QUA_I_013)
Para mais informações, consulte a "Declaração de Política de OGM"(H1_04_QUA_I_013)
For further information, please refer to the "GMO Policy Statement" (H1_04_QUA_I_013)
Weitere Informationen siehe "GVO-Grundsatzbrief". (H1_04_QUA_I_013)

10.- Criterios relevantes de Calidad / Critérios relevantes de Qualidade / *Quality relevant criteria / Relevante Qualitätskriterien*

Producido en una fábrica certificada por FSSC 22000 (incluye conceptos de APPCC y trazabilidad).
Produzido numa fábrica certificada pela FSSC 22000 (inclui noções de HACCP e rastreabilidade).
Produced in a FSSC 22.000 certified production plant (includes the HACCP concept and traceability).
Hergestellt in einer nach FSSC 22.000 zertifizierten Produktionsstätte (beinhaltet HACCP Konzept und Rückverfolgbarkeit)

11.- Firma electrónica / Assinatura Eletrônica / *Electronic signature / Elektronische Unterschrift*

Documento generado electrónicamente, válido y jurídicamente vinculante sin llevar una firma.
Documento gerado eletronicamente, válido e juridicamente vinculativo sem apresentar uma assinatura.
Electronically generated document, valid and legally binding without bearing a signature.
Elektronisch erstelltes Dokument, gültig und rechtsverbindlich ohne Unterschrift.