

<b>HARIBO</b>	PRODUKTPASS FÜR KUNDEN	H1_04_QUA_FTC_110
	<b>B011571 PYRAMIDOS MIX ALEMANIA</b>	Ausgabe: 7 Seite 1 von 1
Empfänger:..... Abteilung:..... Kopie:.....		

<b>PRODUKTBEZEICHNUNG: FRUCHTGUMMI, TEILWEISE MIT COLA-GESCHMACK</b>		
<b>HANDELSBEZEICHNUNG:</b>		
<b>CODE:</b>		
<b>ZUTATEN: (*)</b> Glukosesirup; Zucker; Gelatine; Dextrose; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma; Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Brennnessel, Apfel, Spinat, Kiwi, Orange, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Holunderbeere, Aronia, Traube; Fruchtsüße aus Johannisbrotfrucht; Holunderbeerextrakt; Karamellsirup; Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb, Carnaubawachs; Invertzuckersirup.		
<b>(*) Wird nach LMIV deklariert</b>		
<b>DEFINITION DES HERSTELLUNGSVERFAHRENS:</b> Glukose-Sirup, Zucker und Gelatine werden in heißem Zustand miteinander vermischt; anschließend wird diese Masse mit Citronensäure und Aroma bereichert. Diese Masse wird in Puderkästen mit Stärke dosiert, denen vorher die gewünschten Formen verliehen wurden. Das Produkt muss dann einige Tage in den Puderkästen verbleiben, um eine korrekte Trocknung zu erreichen. Wenn das Produkt dann trocken ist, wird es ausgepudert und mit pflanzlichem Fett und Überzugsmitteln überzogen. Anschließend wird das Produkt bis zur Auslieferung unter optimalen Bedingungen verpackt und gelagert.		
<b>PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:</b> Maximale Feuchte pH 10 %		
<b>Nährwerte</b> Energetic value	<b>por 100 g</b> <b>pro 100 g</b>	<b>IR* por porción (25 g)</b> <b>RI* pro portion (25 g)</b>
Energie / Energetic value:	1 393 kJ / 328 kcal	4 %
Fett / Fat:	<0,5 g	< 1 %
Davon gesättigte Fettsäuren / Of which saturated fats:	<0,1 g	<1 %
Kohlenhydrate / Carbohydrated:	74 g	7 %
Davon Zucker / Of which sugar:	43 g	12 %
Eiweiß / Protein:	6,2 g	3 %
Salz / Salt:	<0,01 g	<1 %
<b>ALLERGENE (Laut EG-Klassifizierung): Keine</b>		
<b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER:</b> Innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzen		
<b>ZIELGRUPPEN: FÜR ALLE ALTERSGRUPPEN AUSSER ZÖLIAKIER</b>		
<b>MINDESTHALTBARKEITSDATUM: MAX. 18 MONATE</b>		<b>N.R.S.: 23.02234/GE</b>
<b>OPTIMALE LAGERBEDINGUNGEN:</b> Temperatur: 20 °C Relative Feuchtigkeit: 50 – 60 %		

Auslösende Abteilung: Qualität		
Ausgeführt von: Segura, Raquel Qualität 05/05/2014	Überarbeitet von: Santamaria, Aitana Qualität 09/05/2014	Genehmigt von: Bosch, Anna Qualität 12/05/2014