

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>HARIBO</b>                               | PRODUKTPASS FÜR KUNDEN  | H1_04_QUA_FTC_709<br>Ausgabe: 0<br>Seite 1 von 1 |
|   | <b>BSB0269 BALLA BALLA PICA LIMA-LIMÓN</b><br><b>ALEMANIA</b> OHNE KÜNSTL. FARBST., |  |
| Empfänger:..... Abteilung:..... Kopie:..... |   |  |

|  |   |
|--|---|
| <b>PRODUKTBEZEICHNUNG: FRUCHTGUMMI-KONFEKT</b>   |   |
| <b>HANDELSBEZEICHNUNG:</b>   |   |
| <b>CODE:</b>   |   |
| <b>ZUTATEN:</b><br>ZUCKER; WEIZENMEHL; GLUKOSE-FRUKTOSE-SIRUP; WEIZENSTÄRKE; FETT PFLANZLICH; DEXTROSE;<br>EMULGATOR: MONO- UND DIGLYCERIDE VON SPEISEFETTSÄUREN; FRUCHT- UND<br>PFLANZENKONZENTRATE: RETTICH, SCHWARZE JOHANNISBEERE, APFEL, HOLUNDERBEERE, ARONIA,<br>TRAUBE, SPIRULINA; HOLUNDERBEEREXTRAKT; GELATINE; SÄUERUNGSMITTEL: CITRONENSÄURE;<br>AROMA; FARBSTOFFE: KURKUMIN, KUPFERHALTIGE KOMPLEXE DER CHLOROPHYLLINE;<br>ÜBERZUGSMITTEL: BIENENWACHS WEISS UND GELB, CARNAUBAWACHS. |   |
| <b>DEFINITION DES HERSTELLUNGSVERFAHRENS:</b><br>Die verschiedenen Zutaten werden in heißem Zustand miteinander vermischt; danach wird diese Masse einer mechanischen Behandlung unterzogen, die ihr die charakteristische Textur und Form verleiht. Unmittelbar danach wird das Produkt abgekühlt und verpackt.   |   |
| <b>PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:</b><br>Maximale Feuchte<br>pH 10 %  |   |
| <b>NÄHRWERTANGABEN (PRO 100 G):</b><br><br>Kohlenhydrate<br>davon Zucker<br>Fett<br>davon gesättigte Fettsäuren<br>Transfett<br>Cholesterin (in mg)<br>Proteine<br>Ballaststoffe<br>Natrium<br>Energiewerte in kcal/100 g<br>Energiewerte in kJ/100 g  | <b>kcal/100 g</b><br><br>77,5<br>54,7<br>4,3<br>2,8<br>0,1<br><0,1<br>3,3<br>0,7<br>0,01g / 7,5 mg<br>365<br>1547 |
| <b>ALLERGENE</b> (Laut EG-Klassifizierung): Gluten   |   |
| <b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER:</b><br>Innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzen  |   |
| <b>ZIELGRUPPEN: FÜR ALLE ALTERSGRUPPEN AUSSER ZÖLIAKIER</b>  |   |
| <b>MINDESTHALTBARKEITSDATUM: 12 MONATE</b>   | <b>N.R.S.: 23.02234/GE</b>  |
| <b>OPTIMALE LAGERBEDINGUNGEN:</b><br><br>Temperatur: 20 °C<br>Relative Feuchtigkeit: 50 – 60 %   |   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| Auslösende Abteilung: Qualität                           |  |   |
| Ausgeführt von:<br>Bosch, Anna<br>Qualität<br>30/01/2012 | Überarbeitet von:<br>Bosch, Anna<br>Qualität<br>30/01/2012 | Genehmigt von:<br>Bosch, Anna<br>Qualität<br>30/01/2012 |