

HARIBO 67, boulevard du Capitaine Gèze F - 13014 Marseille	FICHE DE SPECIFICATIONS SCHTROUMPFS PIK	ANNEXE N° 22.4N date : 21/11/2011 HACCP																																			
Définition et procédé d'obtention : Articles de confiserie, gélifiés, souples, colorés, enrobés de sucre, obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification et séchage, sont démoulés, dépoudrés et enrobés de sucre acidifié.																																					
Dénomination : confiserie fantaisie																																					
Composition : Ingrédients : sirop de glucose, sucre, gélatine, dextrose, acidifiants : acide citrique, acide malique, agent d'enrobage : cire de carnauba, correcteurs d'acidité : citrates de calcium, malates de sodium, arôme, colorants : carmins, bleu patenté V, lutéine.																																					
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	10 - 14 65 - 70 Env. 3,5 2,46 - 3,10																																			
Information nutritionnelle moyenne : Protéines Glucides dont sucres Lipides dont acides gras saturés fibres sodium Valeur énergétique	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>pour 100g</th> <th>pour 20g</th> <th>en % des RNJ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protéines</td> <td>6g</td> <td>1,2g</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>80g</td> <td>16,1g</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td> dont sucres</td> <td>51g</td> <td>10,2g</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Lipides</td> <td><0,5g</td> <td><0,1g</td> <td><1%</td> </tr> <tr> <td> dont acides gras saturés</td> <td><0,1g</td> <td><0,02g</td> <td><1%</td> </tr> <tr> <td>fibres</td> <td><0,5g</td> <td><0,1g</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>sodium</td> <td>0,07g</td> <td>0,014g</td> <td><1%</td> </tr> <tr> <td>Valeur énergétique</td> <td>350kcal / 1490kJ</td> <td>70kcal / 298kJ</td> <td>4%</td> </tr> </tbody> </table>		pour 100g	pour 20g	en % des RNJ*	Protéines	6g	1,2g	/	Glucides	80g	16,1g	/	dont sucres	51g	10,2g	11%	Lipides	<0,5g	<0,1g	<1%	dont acides gras saturés	<0,1g	<0,02g	<1%	fibres	<0,5g	<0,1g	/	sodium	0,07g	0,014g	<1%	Valeur énergétique	350kcal / 1490kJ	70kcal / 298kJ	4%
	pour 100g	pour 20g	en % des RNJ*																																		
Protéines	6g	1,2g	/																																		
Glucides	80g	16,1g	/																																		
dont sucres	51g	10,2g	11%																																		
Lipides	<0,5g	<0,1g	<1%																																		
dont acides gras saturés	<0,1g	<0,02g	<1%																																		
fibres	<0,5g	<0,1g	/																																		
sodium	0,07g	0,014g	<1%																																		
Valeur énergétique	350kcal / 1490kJ	70kcal / 298kJ	4%																																		
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 III bis de la directive 2000/13/CE modifiée par la directive 2007/68/CE) : aucune																																					
Date limite d'utilisation optimale (DLUO) : 15 mois																																					
Type de conditionnement : Sachets - boîtes - assortiments																																					
Conditions de transport - stockage : 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 20/07/2011																																					
Motif de modification : mise à jour info nutritionnelle																																					
Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne																																					