



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS
CARENSAC

ANNEXE 01100C
date: 01/07/2019
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie dragéifiés (dur de couleurs variées) obtenus par extrusion d'une pâte aromatisée avec du suc de réglisse qui après mise en forme et séchage, sont dragéifiés.

Dénomination :

confiserie dragéifiée aromatisée à la réglisse

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de sucre mélassé; farine de **blé**; amidon; extrait de réglisse; maltodextrine; arôme; colorants: curcumine, carmins, bleu patenté V, carotènes végétaux; sel; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; correcteur d'acidité: carbonate acide de sodium; agents d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune, cire de carnauba.

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

6 - 8
44-74
Env. 5,5
< 0,26

Information nutritionnelle moyenne :

Valeur énergétique
Matières grasses
 dont acides gras saturés
Glucides
 dont sucres
Protéines
Sel

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
	1532kJ/361kcal	383kJ/30kcal	5%
	0,6g	0,15g	<1%
	0,2g	0,05g	<1%
	87g	21,8g	8%
	72g	18g	20%
	2,1g	0,5g	<1%
	0,29g	0,07g	<1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

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 II du règlement 1169/2011) :

Gluten et blé

Date de Durabilité Minimale (DDM) :

15 mois

Type de conditionnement :

Sachets - boites - assortiments

Conditions de transport - stockage :

Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Humidité < 70% et température < 30°C

Utilisation par le consommateur :

Consommation en l'état

Populations cibles :

Adultes et enfants

Précautions :

/

Annule et remplace :

05/12/2014

Motif de modification :

nouveau format de fiche (règlement INCO 1169/2011)

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.