



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS

ORANGINA PIK

ANNEXE 02206D
date: 27/02/2018
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 gélifiée acidifiée

Composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; gélatine; dextrose; acidifiants: acide citrique, acide malique; agent d'enrobage: cire de carnauba; correcteurs d'acidité: citrate tricalcique, malate acide de sodium; arômes naturels; colorants: lutéine, anthocyanes.

Caractères physico - chimiques :

	Méthodes	
Humidité résiduelle en %	H151	12 - 16
Humidité relative d'équilibre en %	MT024	60 - 65
PH à 10%	H155	Env. 3,5
Acidité en % d'acide citrique anhydre	H155	2,20 - 2,84

Information nutritionnelle moyenne :

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1494kJ/351kcal	373kJ/88kcal	4%
Matières grasses	<0,5g	<0,5g	<1%
dont acides gras saturés	<0,1g	<0,1g	<1%
Glucides	79g	20g	8%
dont sucres	50g	13g	14%
Protéines	6,0g	1,5g	3%
Sel	0,25g	0,06g	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) :

Aucune

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 15 mois

Type de conditionnement : Sachets, boîtes et 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 : 10/04/2017

modification des valeurs physico-chimiques

Motif de modification :

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