

NOMBRE DEL PRODUCTO: BOTELLA COLA (V/N) AZÚCAR
MARCA: BURMAR

| | |
|--|---|
| Descripción del producto: | Caramelo de goma. Caramelo de consistencia gomosa, obtenido a partir de una solución concentrada de azúcar y con un recubrimiento superficial de azúcar. |
| Certificaciones: | ISO 9001:2015 N.º Registro ES-0107/2017 |
| Lista de ingredientes: | Jarabe de glucosa; Azúcar; Agua; Gelatina; Acidulante: ácido cítrico (E330); Aroma; Colorantes: tartrazina (E102), azul patente V (E131), carbón vegetal (E153). |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valores nutricionales por 100g | |
| Valor energético: | 1476 kJ / 347 kcal |
| Grasas: | <0.5 g |
| de las cuales saturadas: | 0.1 g |
| Hidratos de carbono: | 81 g |
| de los cuales azúcares: | 65 g |
| Proteínas: | 5.6 g |
| Sal: | 0.04 g |
| Vida útil: | Dos años, esta información aparece impresa en el envase que contiene el producto. |
| Condiciones de almacenamiento: | Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas. |
| Condiciones de transporte: | Durante el transporte, el vehículo debe estar en unas condiciones higiénico – sanitarias correctas, frescas y secas. |
| Sistema de codificación del lote: | El lote consiste en 8 dígitos con el siguiente significado: Los dos primeros corresponden al día de la semana en el que se comienza a envasar el producto, empezando a contar el 01 en el domingo. Los dos dígitos siguientes, la semana del año del 01 al 52; y por último los cuatro últimos dígitos corresponden al año. |
| Uso previsto: | El producto está preparado para su consumo directo. |



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Revisión: 01
Fecha: 01/02/2022
Página 2 de 3

| | |
|------------------------------------|---|
| Consumidores vulnerables: | Diabéticos y niños menores de tres años prestando atención en su consumo. |
| Advertencias de etiquetado: | E102: puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños. |

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| Ingredientes y otras sustancias que pueden causar intolerancias y/o alergias alimentarias. | Presencia en el producto | |
|---|--------------------------|----|
| | SI | NO |
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados. NO* significa ≤ 20 ppm de gluten | | X* |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos. | | X |
| Huevos y productos a base de huevos. | | X |
| Pescado y productos a base de pescado | | X |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets. | | X |
| Soja y productos a base de soja. | | X |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | | X |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i>), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados. | | X |
| Apio y productos derivados. | | X |
| Mostaza y productos derivados. | | X |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | | X |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l en términos de SO ₂ . | | X |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | | X |

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG):

El producto no contiene OGM



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Revisión: 01
Fecha: 01/02/2022
Página 3 de 3

TRATAMIENTO CON RADIACIÓN IONIZANTE:

El producto no ha sido irradiado

FORMATOS COMERCIALES

Bolsa de 100g
Bolsa de 1 Kg
Bolsa de 250 uds

ENVASE/MATERIAL AUXILIAR

Complejo de BOPP + BOPP
Complejo de BOPP + CPP
Complejo de BOPP + CPP

CARACTERÍSTICAS

| | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------|
| Físico - Químicas | Humedad: | < 20% | °Brix: | ≥ 80° |
| | pH: | 3.5 ± 0.5 | aw: | 0.687 ± 0.015 |
| Microbiológicas | Microorganismos | | Límite de aceptación | |
| | Aerobios mesófilos: | | 1x 10 ⁴ ufc/g | |
| | Mohos y Levaduras: | | 3x10 ² ufc/g | |
| | Enterobacterias: | | Ausencia | |
| | <i>Listeria Monocytogenes</i> | | No aplica | |
| Organolépticos: | Color: | Verde / Negro | | |
| | Sabor: | Característico del producto, dulce | | |
| | Olor: | Característico, sin olores extraños | | |
| | Textura: | Gomosa | | |

Editado, Revisado y Aprobado por:

Responsable Calidad / Dto. Calidad

Firma y sello de la empresa:

BURMAR SWEETS, S.L.
B - 07085590
Puerto Peña, 19 - 06640 TALARRUBIAS (Badajoz)
Tlf.: (+34) 924 630 201 - (+34) 924 630 213
Fax: (+34) 924 630 353