



**HARIBO**  
67, boulevard du  
Capitaine Gèze  
F - 13014 Marseille

**FICHE DE SPECIFICATIONS**

**WORLD MIX**

ANNEXE 03708B  
date : 06/04/2020  
HACCP

**Définition et procédé d'obtention :**

Le mélange World mix est composé d'un assortiment aux proportions variables de :

- Mélange gélifiés clairs et bicouches Worldmix (annexe 00218),
- Gélifiés Croco (annexe 00201),
- Dragibus soft (annexe 00901),
- Flores (annexe 02502),
- Berries (annexe 02600),
- Jelly babies (annexe 02001),
- Balla balla fraise (annexe 03300),

Pour les procédés détaillés, voir les annexes correspondantes.

**Dénomination :**

CONFISERIE ASSORTIE

**Composition :**

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; farine de **blé**; gélatine; dextrose; amidon de maïs; acidifiants: acide citrique, acide malique; correcteurs d'acidité: citrate monosodique, malate acide de sodium; amidon de **blé**; graisse de palme; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; gélifiant: agar-agar; arôme; concentrés de fruits et de plantes: cassis, baie de sureau, aronie, radis, pomme, carthame, spiruline, carotte, hibiscus, orange, citron, mangue, fruit de la passion, raisin; extrait de baie de sureau; sirop de sucre inverti; sirop de caramel; colorants: curcumine, bleu patenté V, complexes cuivre-chlorophyllines, charbon végétal, carotènes végétaux, lutéine, anthocyanes; agents d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune, cire de carnauba. MELANGE NON CONTRACTUEL.

**Caractères physico - chimiques :**

Méthodes

Voir les annexes correspondantes

Humidité résiduelle en %  
Humidité relative d'équilibre en %  
PH à 10%  
Acidité en % d'acide citrique anhydre

H151  
MT024  
H155  
H155

**Information nutritionnelle moyenne :**

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1487kJ / 350kcal	372kJ /88kcal	4%
Matières grasses	1,0 g	0,25g	<1%
dont acides gras saturés	0,7g	0,2g	<1%
Glucides	80g	20g	8%
dont sucres	53g	13,3g	15%
Protéines	4,4g	1,1g	2%
Sel	0,02g	<0,01g	<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) :

**Blé.** Peut contenir des traces de lait.

**Date de Durabilité Minimale (DDM) :** 15 mois

**Type de conditionnement :** boîtes, sachets, 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 :** Fiche du 25/01/2018

**Motif de modification :** suppression carmins

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