

HARIBO 67, boulevard du Capitaine Gèze F - 13014 Marseille	FICHE DE SPECIFICATIONS <u>DRAGOLO (boîte)</u>	ANNEXE N° 36.2 date : 5/08/2011 HACCP																																					
Définition et procédé d'obtention : Le mélange DragoLO est composé d'un assortiment aux proportions variables de : <ul style="list-style-type: none"> - gélifié clair Ours d'or (annexe 1.3N), - gélifié bicouche Baskets (annexe 2.4N), - dragées Floppy (annexe 7N), - dragées Dragibus (annexe 9M), - dragées Dragibus soft (annexe 9.1M). Pour les procédés détaillés, voir les annexes correspondantes.																																							
Dénomination : confiserie assortie																																							
Nouvelle composition (mise en place courant 2ème semestre 2011) : Ingrédients : sirop de glucose, sucre, dextrose, amidon, gélatine, acidifiant : acide citrique, correcteur d'acidité : citrate monosodique, concentrés de fruits et de plantes (citron, orange, pomme, kiwi, baie de sureau, cassis, aronie, raisin, épinard, ortie, fruit de la passion, mangue), arômes, jus de fruits concentrés (pomme, orange, citron, fraise, framboise, ananas), colorants : curcumine, carmins, bleu patenté V, charbon végétal, carotènes mélangés, lutéine, anthocyanes, extrait de fruit (caroube), sirop de sucre inverti, agents d'enrobage : cire d'abeille, 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	voir les annexes correspondantes.																																					
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>3,5g</td> <td>0,7g</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>83g</td> <td>16,6g</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td> dont sucres</td> <td>53g</td> <td>10,6g</td> <td>12%</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><0,04g</td> <td><0,008g</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	3,5g	0,7g	/	Glucides	83g	16,6g	/	dont sucres	53g	10,6g	12%	Lipides	<0,5g	<0,1g	<1%	dont acides gras saturés	<0,1g	<0,02g	<1%	fibres	<0,5g	<0,1g	/	sodium	<0,04g	<0,008g	<1%	Valeur énergétique	350kcal / 1490kJ	70kcal / 298kJ	4%
	pour 100g	pour 20g	en % des RNJ*																																				
Protéines	3,5g	0,7g	/																																				
Glucides	83g	16,6g	/																																				
dont sucres	53g	10,6g	12%																																				
Lipides	<0,5g	<0,1g	<1%																																				
dont acides gras saturés	<0,1g	<0,02g	<1%																																				
fibres	<0,5g	<0,1g	/																																				
sodium	<0,04g	<0,008g	<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 : Boîtes																																							
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 16/02/2011																																							
Motif de modification : changement de composition des Dragibus et Dragibus soft, et en particulier, ajout du colorant bleu patenté (E131)																																							
Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne																																							