

HARIBO 67, boulevard du Capitaine Gèze F - 13014 Marseille	FICHE DE SPECIFICATIONS HAPPY'BOX HAPPY'LIFE	ANNEXE N°07800B date : 5/12/2014 HACCP																															
Définition et procédé d'obtention : Le mélange Happy box / Happy life est composé d'un assortiment aux proportions variables de : <ul style="list-style-type: none"> - gélifiés clairs (Happy-cola, Schtroumpfs, tétines / annexes 00101, 00104, ...), - gélifiés bicouches (crocodiles, étoiles, coeurs, / annexes 00200, 00201, 00205), - dragées multicolores Floball (annexe 00702), - dragées Dragibus soft (annexe 00901). Pour les procédés détaillés, voir les annexes correspondantes.																																	
Dénomination : confiserie assortie																																	
Composition : Ingrédients : sirop de glucose; sucre; dextrose; gélatine; amidon; acidifiants: acide citrique, acide malique; arôme; concentrés de fruits et de plantes: pomme, kiwi, épinard, ortie, carthame, spiruline; extrait de fruit (caroube); sirop de sucre inverti; sirop de caramel; correcteurs d'acidité: citrate monosodique, malate acide de sodium; colorants: curcumine, carmins, charbon végétal, carotènes végétaux, lutéine, anthocyanes, bleu patenté V; 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	voir les annexes correspondantes.																															
Information nutritionnelle moyenne : Valeur énergétique Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;"></th> <th style="width: 33%; text-align: center;">pour 100g</th> <th style="width: 33%; text-align: center;">pour 25g</th> <th style="width: 33%; text-align: center;">en % des AQR*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1418kJ /334 kcal</td> <td style="text-align: center;">354kJ / 83kcal</td> <td style="text-align: center;">4%</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><0,5g</td> <td style="text-align: center;"><0,1g</td> <td style="text-align: center;"><1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><0,1g</td> <td style="text-align: center;"><0,02g</td> <td style="text-align: center;"><1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">76g</td> <td style="text-align: center;">19g</td> <td style="text-align: center;">7%</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">47g</td> <td style="text-align: center;">11,7g</td> <td style="text-align: center;">13%</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">6,1g</td> <td style="text-align: center;">1,5g</td> <td style="text-align: center;">3%</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">0,01g</td> <td style="text-align: center;"><0,01g</td> <td style="text-align: center;"><1%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).</p>		pour 100g	pour 25g	en % des AQR*		1418kJ /334 kcal	354kJ / 83kcal	4%		<0,5g	<0,1g	<1%		<0,1g	<0,02g	<1%		76g	19g	7%		47g	11,7g	13%		6,1g	1,5g	3%		0,01g	<0,01g	<1%
	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*																														
	1418kJ /334 kcal	354kJ / 83kcal	4%																														
	<0,5g	<0,1g	<1%																														
	<0,1g	<0,02g	<1%																														
	76g	19g	7%																														
	47g	11,7g	13%																														
	6,1g	1,5g	3%																														
	0,01g	<0,01g	<1%																														
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 : Boîtes, sachets																																	
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 24/01/2014																																	
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																																	