

Product Specificatie

16071 Zuur beer 6,3g

**PRODUCTIELOCATIE**

Astra Sweets

Astra Sweets Turnhout
Bleukenlaan 18
2300 Turnhout
België

pid@astrasweets.com

1. ALGEMENE PRODUCT OMSCHRIJVING

Zoetzure elastische gezuurde gom op basis van suiker en een geleermiddel, in maximaal 7 verschillende kleuren en smaken.

2. INGREDIËNTEN DECLARATIE

NL - Suikerwerk - Zure malse gommen.

Ingrediënten:

suiker, glucosestroop, water, gelatine, voedingszuren: E296, E334; aroma's, kleurstoffen: E100, E120, E141, E160e

3. CLAIMS**4. INGREDIËNTEN EN PERCENTAGES**

Ingrediënt	E-nummer	%	Oorsprong
suiker		40,48	Suikerbiet
glucosestroop		31,62	Maïs / Tarwe
water			
suiker		7,72	Suikerbiet
gelatine			Varken
voedingszuren			
appelzuur	E296		Synthetisch
wijnsteenzuur	E334		Druiven
water			
water			
aroma's			
aroma			Synthetisch
aroma			Synthetisch
aroma			Synthetisch
aroma			Synthetisch
aroma			Synthetisch
kleurstoffen			
curcumine	E100		Natuurlijk
cochenille	E120		Natuurlijk
kopercomplexen van chlorofylinen	E141		Natuur identiek
β-apo-8'-carotenal	E160e		Natuur identiek
HULPSTOFFEN			
Arabische gom	E414		Acacia Boom
citroenzuur	E330		Maïs / Suikermelasse

5. PRODUCT KENMERKEN

	Waarde	Eenheid	Methode
Vochtgehalte	15	%	Berekend
Aw-waarde	0,7 (0,65 - 0,75)		Aw decagon
pH waarde	2,9 (2,7 - 3,1)		pH Knick
Stuksgewicht	6,3 (5,9 - 6,7)	g	Weegschaal
Lengte	33 (30 - 36)	mm	Meetlat
Breedte	21 (19 - 23)	mm	Meetlat
Hoogte	15 (13 - 17)	mm	Meetlat
Salmiakzout gehalte	0,00	g/100g	Berekend
Glycirhizine gehalte	0,00	g/100g	Berekend

6. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN (berekende waarden !)

Nutrient	Per 100g	1 portie (25g)	% (25g)*
Energie kJ:	1.382 kJ	345 kJ	4 %
Energie kcal:	325 kcal	81 kcal	4 %
Vetten:	0,2 g	0,1 g	<1 %
waarvan -verzadigde vetzuren:	0,1 g	0,0 g	<1 %
-enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	0,1 g		
Koolhydraten:	75,2 g	18,8 g	7 %
waarvan -suikers:	61,7 g	15,4 g	17 %
-polyolen:	0,0 g		
-zetmeel:	0,0 g		
-oligosacchariden:	13,6 g		
Vezels:	0,1 g		
Eiwitten:	5,5 g	1,4 g	3 %
Natrium:	0,00 g		

Product Specificatie

16071 Zuur beer 6,3g

6. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN (berekende waarden !)

Nutrient	Per 100g	1 portie (25g)	% (25g)*
Zout:	0,00 g	0,00 g	<1 %

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8.400 kJ / 2.000 kcal).

7. MICROBIOLOGISCHE WAARDEN

	Max. Waarde	Eenheid	Methode
Totaal kiemgetal	1.000	kve/g	ISO 4833
Gisten en schimmels	100	kve/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	10	kve/g	Afgeleid van ISO 25128-2
Salmonella	0	kve/25g	ISO 6579

8. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Uiterlijk:	Beren
Geur:	Fruutig
Textuur:	Elastische gom
Smaak:	zie blok Kleuren en Smaken

9. KLEUREN EN SMAKEN

Kleur	Omschrijving	E-nummer	Kleur	Oorsprong	Smaak
geel	citroen aroma			Synthetisch	citroen
	curcumine	E100	geel	Natuurlijk	
groen	appel aroma			Synthetisch	appel
	kopercomplexen van chlorofylenen	E141	groen	Natuuridentisch	
oranje	sinaas aroma			Synthetisch	sinaas
	β-apo-8'-carotenal	E160e	oranje	Synthetisch	
rood	aardbei aroma			Synthetisch	aardbei
	cochenille	E120	rood	Natuurlijk	
wit	peer aroma			Synthetisch	peer

Dragerstoffen aroma's**Max (ppm)**

E1518 Triacetin	444	ppm
E1520 Propyleenglycol	163	ppm
E1505 Triethylcitraat	0	ppm
E1517 Diacetin	0	ppm
E1519 Benzylalcohol	0	ppm

Chemische kenmerken**Max (ppm)**

Aluminium	1	ppm
-----------	---	-----

10. ALLERGENEN

Allergeen	Recept zonder	Recept met
Gluten**	X	
Tarwe	X	
Rogge	X	
Gerst	X	
Haver	X	
Spelt	X	
Kamut	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	X	
Eieren en producten op basis van eieren	X	
Vis en producten op basis van vis		X
Aardnoten (pinda's)	X	
Soja en producten op basis van soja	X	
Melk en producten op basis van melk	X	
Noten en producten op basis van noten	X	
Amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.)	X	
Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	X	
Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	X	
Cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>)	X	
Pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	X	
Paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>)	X	
Pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>)	X	
Macademianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>)	X	
Selderij en producten op basis van selderij	X	
Mosterd en producten op basis van mosterd	X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	X	
Zwaveloxide en sulfieten*		X
Lupine en producten op basis van lupine	X	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	X	
Lactose	X	
Cacao	X	
Glutamaat (E620 - E625)	X	
Kippenvlees	X	
Koriander	X	
Maïs		X

Product Specificatie
16071 Zuur beer 6,3g

10. ALLERGENEN		
Allergeen	Recept zonder	Recept met
Peulvruchten	X	
Rundsvlees	X	
Varkensvlees		X
Wortel	X	
Vegetarisch	X	
Veganistisch	X	
Halal	X	
Kosher	X	

* Sulfit aanwezig in sommige grondstoffen. Indien het sulfietgehalte in het eindproduct ≥ 10 ppm is, dan wordt punt 3 "Claims" extra ingevuld en is declaratie verplicht.
 ** Recept met gluten: eindproduct bevat <20 ppm aan gluten.

11. VERPAKKINGSKENMERKEN		
Verpakkingsmaterialen voldoen aan de warenwet gestelde eisen en de EG richtlijnen. Gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordeningen 1935/2004/EG, 2023/2006/EG en Richtlijn 2011/10/EG		
LOT nummer	Voorbeeld	LT18126A
	Lotnummer	L
	Plaats productie / inpak	T
	Jaar	18 (2018)
	Dag van het jaar	126
	Verpakkingsmachine	A

12. BEWAAR CONDITIES	
Temperatuur min. -max.	10-25 °C
Relatieve vochtigheid min. -max.	40-80 %
Te beschermen tegen licht, warmte en vocht.	

13. HOUDBAARHEID	
Verpakkingsdatum +	18 maanden

14. MOGELIJKE KWETSBARE GEBRUIKERS
Consumenten die overgevoelig zijn voor een van de toegepaste ingrediënten/additieven.

15. WETGEVING
<p>GMO: Dit product bevat geen, bestaat uit, en is niet geproduceerd uit grondstoffen die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product is niet onderworpen aan etikettering volgens de Europese Verordening (EG) 1829/2003 en 1830/2003.</p> <p>Bestraling: Dit product en de onderdelen niet zijn bestraald.</p> <p>Nanotechnologie: Dit product en de componenten zijn geproduceerd zonder het gebruik van nanotechnologie.</p> <p>Pesticiden / Mycotoxines / Zware metalen: Het product voldoet aan de eisen van Verordening (EG) 1881/2006 en Verordening (EG) 396/2005.</p>

16. OPMERKINGEN
<p>Deze specificatie wordt u per e-mail of in 2-voud per post toegestuurd. Opmerkingen kunnen gemaakt worden tot 1 maand na het verzenden van de specificatie. Indien er in deze periode geen reactie op de specificatie is geweest, wordt deze stilzwijgend goedgekeurd.</p>

Geautoriseerd	
goedgekeurd door leverancier	goedgekeurd door klant
Naam: Carla van Riemsdijk	Naam: _____
Positie: Product Information Desk	Positie: _____
Datum:	Datum: _____

Specification de produit

16071 Ourson citrique 6,3g

**SITE DE FABRICATION**

Astra Sweets Turnhout
 Bleukenlaan 18
 2300 Turnhout
 Belgique

pid@astrasweets.com

1. DENOMINATION**Gomme élastique acidulée aigre-douce à base de sucre et de gélifiant, au maximum en 7 colorations et goûts différents.****2. INGRÉDIENTS**

FR - Confitiserie Fantaisie - Gommages molles acidulées.

Ingrédients:

sucre, sirop de glucose, eau, gélatine, acidifiants: E296, E334; arômes, colorants: E100, E120, E141, E160e

3. ALLÉGATIONS**4. INGRÉDIENTS ET POURCENTAGES**

Ingrédient	E-Nombre	%	Origine
sucre		40,48	Betterave à sucre
sirop de glucose		31,62	Blé / Maïs
eau			
sucre		7,72	Betterave à sucre
gélatine			Porc
acidifiants			
acide malique	E296		Synthétique
acide tartrique	E334		Raisin
eau			
eau			
arômes			
arôme			Synthétique
arôme			Synthétique
arôme			Synthétique
arôme			Synthétique
arôme			Synthétique
colorants			
curcumine	E100		Naturel
cochenille	E120		Naturel
complexes cuivre-chlorophyllines	E141		Nature identique
β-apocaroténal-8'	E160e		Nature identique
auxiliaires			
gomme Arabique	E414		Acacia
acide citrique	E330		Maïs / Mélasse de Sucre

5. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

	Valeur	Unité	Méthode
Teneur en eau	15	%	Calculer
Valeur activité de l'eau	0,7 (0,65 - 0,75)		Aw decagon
Valeur pH	2,9 (2,7 - 3,1)		pH Knick
Poids unitaire	6,3 (5,9 - 6,7)	g	Échelle
Longueur	33 (30 - 36)	mm	Règle
Largeur	21 (19 - 23)	mm	Règle
Hauteur	15 (13 - 17)	mm	Règle
Teneur en sel ammoniac	0,00	g/100g	Calculer
Teneur en glycyrrhizine	0,00	g/100g	Calculer

6. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (les valeurs calculées!)

Nutriment	Pour 100g	1 portion (25g)	% (25g)*
Énergie kJ:	1.382 kJ	345 kJ	4 %
Énergie kcal:	325 kcal	81 kcal	4 %
Matières grasses:	0,2 g	0,1 g	<1 %
dont -acides gras saturés:	0,1 g	0,0 g	<1 %
-gras mono-insaturés:	0,1 g		
Glucides:	75,2 g	18,8 g	7 %
dont -sucres:	61,7 g	15,4 g	17 %
-polyols:	0,0 g		
-amidon:	0,0 g		
-oligosaccharides:	13,6 g		
Fibres alimentaires:	0,1 g		
Protéines:	5,5 g	1,4 g	3 %
Sodium:	0,00 g		

Specification de produit
16071 Ourson citrique 6,3g

6. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (les valeurs calculées!)			
Nutriment	Pour 100g	1 portion (25g)	% (25g)*
Sel:	0,00 g	0,00 g	<1 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8.400 kJ / 2.000 kcal).

7. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES			
	Max. Valeur	Unité	Méthode
Teneur bactérienne totale en aérobie	1.000	cfu/g	ISO 4833
Levures et moisissures	100	cfu/g	ISO 7954
Entérobactéries	10	cfu/g	Dérivé de ISO 21528-2
Salmonella	0	cfu/25g	ISO 6579

8. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	
Apparence:	Oursons
Odeur:	Fruité
Texture:	Gomme élastique
Gout:	voir section Colorants et Arômes

9. COLORANTS ET AROMES					
Couleur	Définition	E-Nombre	Couleur	Origine	Gout
blanc	arôme de poire			Synthétique	poire
jaune	arôme de citron			Synthétique	citron
orange	curcumine	E100	jaune	Naturel	
	arôme d' orange			Synthétique	orange
	β-apocarotenal-8'	E160e	orange	Synthétique	
rouge	arôme de fraise			Synthétique	fraise
	cochenille	E120	rouge	Naturel	
vert	arôme de pomme			Synthétique	pomme
	complexes cuivre-chlorophyllines	E141	vert	Nature identique	

Substance de support arômes	Max (ppm)
E1518 Triacétin	444 ppm
E1520 Propylène glycol	163 ppm
E1505 Triéthylcitrate	0 ppm
E1517 Diacétine	0 ppm
E1519 l'alcool benzylique	0 ppm

Caractéristiques Chimiques	Max (ppm)
Aluminium	1 ppm

10. ALLERGÈNES		
Allergène	Recette sans	Recette avec
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales**	X	
Blé	X	
Seigle	X	
Orge	X	
Avoine	X	
Epeautre	X	
Kamut	X	
Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Œufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja et produits à base de soja	X	
Lait et produits à base de lait	X	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	X	
Amandes (Amygdalus communis L.)	X	
Noisettes (Corylus avellana)	X	
Noix (Juglans regia)	X	
Noix de cajou (Anacardium occidentale)	X	
Noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]	X	
Noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	X	
Pistaches (Pistacia vera)	X	
Noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia)	X	
Céleri et produits à base de céleri	X	
Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
Anhydride sulfureux et sulfites*		X
Lupin et produits à base de lupin	X	
Mollusques et produits à base de mollusques	X	
Lactose	X	
Cacao	X	
Glutamate	X	
Poulet	X	
Coriandre	X	

Specification de produit
16071 Ourson citrique 6,3g

10. ALLERGÈNES		
Allergène	Recette sans	Recette avec
Maïs		X
Légumes secs	X	
Boeuf	X	
Porc		X
Carotte	X	
Végétarien	X	
Vegan	X	
Halal	X	
Kascher	X	

* Sulfites présents dans quelques matières premières. Quand la teneur en sulfites dans le produit final est ≥ 10 ppm, le point 3 "Allégations" est complété supplémentaire et la déclaration est obligée.
 ** Recette avec du gluten: produit final contient <20 ppm de gluten.

11. CARACTÉRISTIQUES D'EMBALLAGE		
Matériaux d'emballage utilisés respectent les exigences de tous les règlements de la législation et de la CE. Le matériel d'emballage utilisé satisfait au Règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et Directif 2011/10/CE.		
Numéro LOT	Exemple	LT18126A
	Numéro Lot	L
	Site de production / emballage	T
	Année	18 (2018)
	Jour de l'année	126
	Machine d'emballage	A

12. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température min. - max.	10-25 °C
Humidité de l'air min. - max.	40-80 %
Protéger de la lumière, la chaleur et l'humidité	

13. DURÉE DE VIE	
Date d'emballage +	18 mois

14. POSSIBLES CONSOMMATEURS VULNÉRABLES
Consommateurs hypersensibles à l'un des ingrédients utilisés et/ou additifs.

15. LÉGISLATION
<p>OGM: Ce produit ne contient pas, se compose de, et n'a pas été produit à partir de matières premières provenant d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit est soumis à étiquetage selon le règlement européen (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003.</p> <p>Irradiation: Ce produit et ses composants ne sont pas irradiés.</p> <p>Nanotechnologies: Ce produit et ses composants sont produits sans l'utilisation de la nanotechnologie.</p> <p>Pesticides / Mycotoxines / Métaux lourds: Le produit est conforme aux exigences du Règlement (CE) n ° 1881/2006 et le règlement (CE) n ° 396/2005.</p>

16. REMARQUE
Cette spécification vous sera envoyée par email ou par poste en double. Vous pouvez faire des remarques jusqu'à un mois après l'envoi de la spécification. S'il n'y a pas eu une réaction à la spécification pendant cette période, la spécification sera approuvée silencieuse.

Autorisé	
Confirmé par le fournisseur	Confirmé par le client
Nom: Carla van Riemsdijk	Nom: _____
Fonction: Product Information Desk	Fonction: _____
Date:	Date: _____

Product Specification

16071 Sour bear 6,3g

**PRODUCTION LOCATION**

Astra Sweets Turnhout
 Bleukenlaan 18
 2300 Turnhout
 Belgium
 pid@astrasweets.com

1. GENERAL PRODUCT DESCRIPTION

Sweet/sour elastic gum on the basis of sugar and a setting agent, in a maximum of 7 different colours and flavours.

2. INGREDIENTS DECLARATION

GB - Sugar Confectionery - Sour soft gums.

Ingredients:

sugar, glucose syrup, water, gelatine, acids: E296, E334; flavourings, colours: E100, E120, E141, E160e

3. CLAIMS**4. INGREDIENTS AND PERCENTAGES**

Ingredient	E-number	%	Origin
sugar		40,48	Sugar beet
glucose syrup		31,62	Maize / Wheat
water			
sugar		7,72	Sugar beet
gelatine			Pork
acids			
malic acid	E296		synthetic
tartaric acid	E334		Grapes
water			
water			
flavourings			
flavouring			synthetic
flavouring			synthetic
flavouring			synthetic
flavouring			synthetic
flavouring			synthetic
colours			
curcumin	E100		Natural
cochineal	E120		Natural
copper complexes of chlorophyllins	E141		Nature identical
β-apo-8'-carotenal	E160e		Nature identical
PROCESSING AIDS			
gum Arabic	E414		Acacia Tree
citric acid	E330		Maize / Sugar Molasses

5. PRODUCT CHARACTERISTICS

	Value	Unit	Method
Moisture content	15	%	Calculated
Aw value	0,7 (0,65 - 0,75)		Aw decagon
pH value	2,9 (2,7 - 3,1)		pH Knick
Piece weight	6,3 (5,9 - 6,7)	g	Balance
Length	33 (30 - 36)	mm	Rule
Width	21 (19 - 23)	mm	Rule
Height	15 (13 - 17)	mm	Rule
Ammonium salt content	0,00	g/100g	Calculated
Glycyrrhizin content	0,00	g/100g	Calculated

6. AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (calculated values !)

Nutrient	Per 100g	1 portion (25g)	% (25g)*
Energy kJ:	1.382 kJ	345 kJ	4 %
Energy kcal:	325 kcal	81 kcal	4 %
Fat:	0,2 g	0,1 g	<1 %
of which -saturates:	0,1 g	0,0 g	<1 %
-mono-unsaturates:	0,1 g		
Carbohydrate:	75,2 g	18,8 g	7 %
of which -sugars:	61,7 g	15,4 g	17 %
-polyols:	0,0 g		
-starch:	0,0 g		
-oligosaccharides:	13,6 g		
Fiber:	0,1 g		
Protein:	5,5 g	1,4 g	3 %
Sodium:	0,00 g		

Product Specification	
16071 Sour bear 6,3g	

6. AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (calculated values !)			
Nutrient	Per 100g	1 portion (25g)	% (25g)*
Salt:	0,00 g	0,00 g	<1 %

*Reference intake of an average adult (8.400 kJ / 2.000 kcal).

7. MICROBIOLOGICAL VALUES			
	Max. Value	Unit	Method
Total aerobic bacterial count	1.000	cfu/g	ISO 4833
Yeasts and moulds	100	cfu/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	10	cfu/g	Derived from ISO 21528-2
Salmonella	0	cfu/25g	ISO 6579

8. ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Appearance:	Bears
Smell:	Fruity
Texture:	Elastic gum
Taste:	see section Colors and Tastes

9. COLOURS AND FLAVOURS					
Colour	Description	E-number	Colour	Origin	Taste
green	apple flavour			Synthetic	apple
	copper complexes of chlorophyllins	E141	green	Nature identical	
orange	orange flavour			Synthetic	orange
	β-apo-8'-carotenal	E160e	orange	Synthetic	
red	cochineal	E120	red	Natural	
	strawberry flavour			Synthetic	strawberry
white	pear flavour			Synthetic	pear
yellow	curcumin	E100	yellow	Natural	
	lemon flavour			Synthetic	lemon

Carriers flavourings	Max (ppm)
E1518 Triacetin	444 ppm
E1520 Propylene glycol	163 ppm
E1505 Triethyl citrate	0 ppm
E1517 Diacetin	0 ppm
E1519 Benzyl alcohol	0 ppm

Chemical Characteristics	Max (ppm)
Aluminum	1 ppm

10. ALLERGENS		
Allergen	Recipe without	Recipe with
Cereals containing gluten and products thereof**	X	
Wheat	X	
Rye	X	
Barley	X	
Oats	X	
Spelt	X	
Kamut	X	
Crustaceans and products thereof	X	
Eggs and products thereof	X	
Fish and products thereof		X
Peanuts and products thereof	X	
Soybeans and products thereof	X	
Milk and products thereof	X	
Nuts and products thereof	X	
Almonds (Amygdalus communis L.)	X	
Hazelnuts (Corylus avellana)	X	
Walnuts (Juglans regia)	X	
Cashews (Anacardium occidentale)	X	
Pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	X	
Brazil nuts (Bertholletia excelsa)	X	
Pistachio nuts (Pistacia vera)	X	
Macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)	X	
Celery and products thereof	X	
Mustard and products thereof	X	
Sesame seeds and products thereof	X	
Sulphur dioxide and sulphites*		X
Lupin and products thereof	X	
Molluscs and products thereof	X	
Lactose	X	
Cocoa	X	
Glutamate	X	
Chicken	X	
Coriander	X	
Maize		X

Product Specification
16071 Sour bear 6,3g

10. ALLERGENS		
Allergen	Recipe without	Recipe with
Pulses	X	
Beef	X	
Pork		X
Carrot	X	
Vegetarian	X	
Vegan	X	
Halal	X	
Kosher	X	

* Some raw materials contain sulfites. If the amount of sulfite in the end product \geq 10 ppm, section 3 "Claims" will be completed additionally and declaration will be mandatory.
 ** Recipe with gluten: end product contains $<$ 20 ppm of gluten.

11. PACKING FEATURES		
Used packaging materials meet on the requirements of all legislation and EC regulations. Used packing material satisfies to Regulations 1935/2004/EC, 2023/2006/EC and Directive 2011/10/EC.		
LOT number	Example	LT18126A
	Lot number	L
	Place of production / packing	T
	Year	18 (2018)
	Day of the year	126
	Packaging machine	A

12. STORAGE CONDITIONS	
Temperature min. - max.	10-25 °C
Humidity min. - max.	40-80 %
Protect from light, heat and moisture	

13. SHELF LIFE	
Packaging date +	18 months

14. POSSIBLE VULNERABLE USERS
Consumers who are oversensitive to one of the ingredients and/or additives used.

15. LEGISLATION
<p>GMO: This product does not contain, consists of, and has not been produced from raw materials originating from genetically modified organisms. This product is not subject to labeling according to the European Regulation (EC) 1829/2003 and 1830/2003 (consolidated versions).</p> <p>Irradiation: This product and its components have not been irradiated.</p> <p>Nanotechnology: This product and its components are produced without the use of nanotechnology.</p> <p>Pesticides / Mycotoxins / Heavy metals: The product complies with the requirements of Regulation (EC) 1881/2006 and Regulation (EC) 396/2005.</p>

16. REMARKS
<p>This specification will be send to you by e-mail or per post in duplicate. Remarks can be made until one month after sending the specification. If we do not receive any reaction to the specification during this period, the specification well be approved in silence.</p>

Authorized	
<p>Approved by supplier</p> <p>Name: Carla van Riemsdijk</p> <p>Position: Product Information Desk</p> <p>Date:</p>	<p>Approved by customer</p> <p>Name: _____</p> <p>Position: _____</p> <p>Date: _____</p>

Produktspezifizierung

16071 Saure Bär 6,3g

**PRODUKTIONS ORT**

Astra Sweets Turnhout
 Bleukenlaan 18
 2300 Turnhout
 Belgien

pid@astrasweets.com

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Süßsaurer elastischer säure Gummi der auf Zucker und Geliermittel basiert in maximal 7 verschiedenen Farben und Geschmacks.

2. DEKLARATION DER ZUTATEN

DE - Zuckerware - Säure Gummibonbon.

Zutaten:

Zucker, Glukosesirup, Wasser, Gelatine, Säuerungsmittel: E296, E334; Aromen, Farbstoffe: E100, E120, E141, E160e

3. ANGABEN**4. ZUTATEN IN PROZENTUALEN ANTEILEN**

Zutaten	E-nummer	%	Herkunft
Zucker		40,48	Zuckerrübe
Glukosesirup		31,62	Mais / Weizen
Wasser			
Zucker		7,72	Zuckerrübe
Gelatine			Schweine
Säuerungsmittel			
Apfelsäure	E296		Synthetische
Weinsäure	E334		Trauben
Wasser			
Wasser			
Aromen			
Aroma			Synthetische
Aroma			Synthetische
Aroma			Synthetische
Aroma			Synthetische
Aroma			Synthetische
Farbstoffe			
Kurkumin	E100		Natürlich
Cochenille	E120		Natürlich
Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	E141		Natürlich identisch
β-apo-8'-carotinal	E160e		Natürlich identisch
Hilfsstoffe			
Gummi Arabicum	E414		Akazie
Zitronensäure	E330		Mais / Zuckermelasse

5. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

	Wert	Einheit	Verfahren
Feuchtigkeitsgehalt	15	%	Berechnet
Aw-Wert	0,7 (0,65 - 0,75)		Aw decagon
pH-Wert	2,9 (2,7 - 3,1)		pH Knick
Stückgewicht	6,3 (5,9 - 6,7)	g	Waage
Länge	33 (30 - 36)	mm	Meßstab
Weite	21 (19 - 23)	mm	Meßstab
Höhe	15 (13 - 17)	mm	Meßstab
Salmiaksalzgehalt	0,00	g/100g	Berechnet
Glycyrrhizin-Gehalt	0,00	g/100g	Berechnet

6. DURSCHSCHNITTliche NÄHRWERTE (berechneten Werte !)

Nährstoff	Per 100g	1 Portion (25g)	% (25g)*
Brennwert kJ:	1.382 kJ	345 kJ	4 %
Brennwert kcal:	325 kcal	81 kcal	4 %
Fett:	0,2 g	0,1 g	<1 %
davon -gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	0,0 g	<1 %
-einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g		
Kohlenhydrate:	75,2 g	18,8 g	7 %
davon -Zucker:	61,7 g	15,4 g	17 %
-mehrwertige Alkohole:	0,0 g		
-Stärke:	0,0 g		
-Oligosaccharide:	13,6 g		
Ballaststoffe:	0,1 g		
Eiweiß:	5,5 g	1,4 g	3 %
Natrium:	0,00 g		

Produktspezifizierung
16071 Saure Bär 6,3g

6. DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE (berechneten Werte !)			
Nährstoff	Per 100g	1 Portion (25g)	% (25g)*
Salz:	0,00 g	0,00 g	<1 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ / 2.000 kcal).

7. MIKROBIOLOGISCHE WERTE			
	Max. Wert	Einheit	Verfahren
Gesamtkeimzahl	1.000	cfu/g	ISO 4833
Hefen und Schimmel	100	cfu/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	10	cfu/g	Abgeleitet von ISO 21528-2
Salmonella	0	cfu/25g	ISO 6579

8. ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	
Außerlich	Baren
Geruch:	Fruchtig
Struktur:	Elastic Gummi
Geschmack:	siehe Abschnitt Farben und Geschmäke

9. FARBEN UND GESCHMÄCKE					
Farbe	Beschreibung	E-nummer	Farbe	Herkunft	Geschmack
Gelb	Kurkumin	E100	Gelb	Natürlich	
	Zitronenaroma			Künstlich	Zitrone
Grün	Apfel Aroma			Künstlich	Apfel
	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	E141	Grün	Naturidentisch	
Orange	Orangen Aroma			Künstlich	Orange
	β-apo-8'-carotinal	E160e	Orange	Künstlich	
Rot	Cochenille	E120	Rot	Natürlich	
	Erdbeeren Aroma			Künstlich	Erdbeere
Weiß	Birnen Aroma			Künstlich	Birne

Trägerstoffe Aromen	Max (ppm)
E1518 Triacetin	444 ppm
E1520 Propylenglykol	163 ppm
E1505 Triethylcitrat	0 ppm
E1517 Diacetin	0 ppm
E1519 Benzylalkohol	0 ppm

Chemische Eigenschaften	Max (ppm)
Aluminium	1 ppm

10. ALLERGENE		
Allergen	Rezept ohne	Rezept mit
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse**	X	
Weizen	X	
Roggen	X	
Gerste	X	
Hafer	X	
Dinkel	X	
Kamut	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Mandeln (Amygdalus communis L.)	X	
Haselnüsse (Corylus avellana)	X	
Walnüsse (Juglans regia)	X	
Kaschunüsse (Anacardium occidentale)	X	
Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	X	
Paranüsse (Bertholletia excelsa)	X	
Pistazien (Pistacia vera)	X	
Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)	X	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Schwefeldioxid und Sulphite*		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Laktose	X	
Kakao	X	
Glutamat	X	
Huhn	X	
Koriander	X	
Mais		X

Produktspezifizierung
16071 Saure Bär 6,3g

10. ALLERGENE		
Allergen	Rezept ohne	Rezept mit
Hülsenfrüchte	X	
Rind	X	
Schwein		X
Karotte	X	
Vegetarier	X	
Vegan	X	
Halal	X	
Koscher	X	

* Einige Rohstoffe können Sulfite enthalten. Wenn der Sulfidgehalt im Fertigprodukt \geq 10 ppm, wird Absatz 3 "Angaben" ebenfalls ergänzt und ist Deklaration verpflichtet
 ** Rezept mit Gluten: Endprodukt enthält $<$ 20 ppm Gluten

11. VERPACKUNGSMERKMALE		
Gebrauchte Verpackungsmaterialien treffen auf die Anforderungen aller Gesetze und Vorschriften EG. Benutztes Verpackung Material erfüllt zur Verordnungen 1935/2004/EG, 2023/2006/EG und Richtungsweisendes 2011/10/EG.		
LOT Nummer	Beispiel	LT18126A
	Lotnummer	L
	Produktionsort / Ort des Einpackens	T
	Jahr	18 (2018)
	Tag des Jahres	126
	Verpackungsmaschine	A

12. LAGERBEDINGUNGEN	
Temperatur min. -max.	10-25 °C
Relative Feuchte min. -max.	40-80 %
Vor Licht, Wärme und Feuchtigkeit schützen	

13. HALTBARKEIT	
Verpackungsdatum +	18 Monate

14. MÖGLICHE EMPFINDLICHE KONSUMENTEN

Konsumenten, die allergisch gegen eine der verwendeten Zutaten und/oder gegen verwendete Zutaten und/oder Additive sind.

15. GESETZGEBUNG
GVO: Dieses Produkt enthält keine, aus, und wurde nicht von den Rohstoffen aus gentechnisch veränderten Organismen stammen produziert. Dieses Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig nach der europäischen Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003.
Bestrahlung: Dieses Produkt und seine Bestandteile wurden nicht bestrahlt worden.
Nanotechnologie: Dieses Produkt und seine Komponenten ohne die Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.
Pestizide / Mykotoxine / Schwermetalle: Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) 1881/2006 und der Verordnung (EG) 396/2005.

16. BEMERKUNGEN
Diese Spezifizierung wird Ihnen per E-Mail oder in 2-facher Ausfertigung mit der Post zugesandt. Bemerkungen können bis zu 1 Monat nach dem Versenden der Spezifizierung gemacht werden. Falls es innerhalb dieses Zeitraums keine Reaktion auf die Spezifizierung gegeben hat, wird diese stillschweigend genehmigt.

Autorisiert	
Vom Lieferanten genehmigt	Vom Kunden genehmigt
Name: Carla van Riemsdijk	Name: _____
Funktion: Product Information Desk	Funktion: _____
Datum: _____	Datum: _____