Descrição: BALAS DE GELATINA SABOR ARTIFICIAL DE BANANA. COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

Descripción: *CARAMELOS DE GOMA SABOR ARTIFICIAL DE PLÁTANO. COLOREADO Y AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.*

Apresentação: Pacote de 500 g
Presentación: *Paquete de 500g*

Embalagem: Caixa de papelão com 12 unidades
Embalaje: *Caja de cartón que contiene 12 unidades*

Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, água, gelatina, umectante sorbitol, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, gelificante pectina, aromatizante, antioxidante lactato de sódio e corante tartrazina. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Ingredientes: *azúcar, jarabe de glucosa, agua, gelatina, humectante sorbitol, acidulantes ácido cítrico y ácido láctico, gelificante pectina, aromatizante, antioxidante sodio lactato y colorante artificial* ***TARTRAZINA***. ***NO CONTIENE GLUTEN.***

Ingredients: *sugar, glucose syrup, water, gelatine, humectant sorbitol, acids citric acid and lactic acid, gelling pectin, flavor, antioxidant sodium lactate and color tartrazine.* ***GLUTEN FREE.***

OBS: *Nas embalagens, na lista de ingredientes em castelhano,* **Tartrazina** *e/ou* **Amarillo Ocaso FCF** *deve(m) estar em negrito e com tamanho de letra significativamente maior às demais letras da lista de ingredientes.*

Alergênicos e/ou Intolerantes presentes: Não contém.

Alergénicos y / o Intolerantes presentes: *No contiene.*

Tabela Nutricional / *Tabla Nutricional*:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS **Porção de/ Porción de/ Serving size 20 g** (3 ½ unidades/ piezas/ units)		
Quantidade por porção/ Cantidad por porción/ Amount per serving		% VD (*)
Valor energético/ Calorías/ Calories	68 kcal = 286 kJ	3
Carboidratos/ Carbohidratos/ Carbohydrate	16 g	5
Proteínas/ Proteínas/ Protein	0,9 g	1
Sódio/ Sodio/ Sodium	10 mg	0
"Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibra alimentar". "No contiene cantidad significativa de grasas totales, grasas saturadas, grasas *trans* y fibra alimentaria". "Not a significant source of protein, total fat, saturated fat, *trans* fat and alimentary fiber".		

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.
(*) % Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily values may be higer or lower depending on your calorie needs.

Tabela Nutricional – Modelo Linear / *Tabla Nutricional - Modelo Lineal*:
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS: Porção de/ Porción de/ Serving size 20 g (3 ½ unidades/ piezas/ units) Valor energético/ Calorías/ Calories – 68 kcal = 286 kJ (3% VD*); Carboidratos/ Carbohidratos/ Carbohydrate – 16 g (5% VD*); Proteínas/ Proteínas/ Protein – 0,9 g (1% VD*) e Sódio/ Sodio/ Sodium – 10 mg (0% VD*). "Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibra alimentar". "No contiene cantidad significativa de grasas totales, grasas saturadas, grasas *trans* y fibra alimentaria". "Not a significant source of protein, total fat, saturated fat, *trans* fat and alimentary fiber". (*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (*) % Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily values may be higer or lower depending on your calorie needs.

Análises Físico-Químicas e Microbiológicas / *Análisis Físico-Químicos y Microbiológicos*

Parâmetro / *Parámetro*	**Limites / *límite***	**Unidade / *unidad***	**Método / *Método***
Microscopia e Macroscópica / *Microscopia y Macroscópica*	Livres de sujidades, parasitos, larvas, fragmentos rígidos com diâmetro ≥2mm e fragmentos rígidos pontiagudos ≥7mm / Ausencia de suciedad, sabandija, larvas, fragmentos rígidos con diámetro ≥ 2mm y fragmentos afilados rígidos ≥ 7mm	-	AOAC 975.48
Matérias estranhas (exceto ácaro) / *Material extraño (excepto los ácaros)*	1,5 de cinzas insolúveis em ácido / *1.5 de cenizas insolubles en ácido*	%	
Ácaros mortos / *Ácaros muertos*	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias / Máximo de 5 en la tasa analizó de acuerdo con las recomendaciones de las metodologías	-	
Coliformes a 45°C/g / *Coliformes a 45°C/g*	< 10	UFC /g	Compendium[1]
Salmonella sp/25g / *Salmonella* sp/25g	Ausente / Ausente	/25g	Compendium[1]
Aspecto / *Aspecto*	De acordo com o padrão / De acuerdo con el padrón	-	P-QP-LPA
Cor / *Color*		-	
Odor / *Olor*		-	
Sabor / *Sabor*		-	
Arsênio / *Arsénio*	< 0,1	mg/kg	ITAL[2]
Cobre / *Cobre*	< 10	mg/kg	AOAC 985.35 e 984.27
Chumbo / *Plomo*	< 0,1	mg/kg	
Antimônio / *Antimonio*	< 2,0	mg/kg	Analog §64 LFGB L 00.00-19/3
Cádmio / *Cadmio*	< 1,0	mg/kg	
Cromo / *Cromo*	< 0,10	mg/kg	EN ISO 17294-2-E29
Estanho / *Estaño*	< 250	mg/kg	Analog §64 LFGB L 00.00-19/3, AAS-Gr
Níquel / *Níquel*	< 5,00	mg/kg	EN ISO 17294-2-E29, ICP-MS
Selênio / *Selenio*	< 0,30	mg/kg	DS/EN 13805m2002
Zinco / *Zinc*	< 50,00	mg/kg	DIN EN ISO 11885, mod., ICP-OES
Esta de acordo com a legislação vigente e apto para o consumo humano / Esta de acuerdo con la legislación vigente y apto para el consumo humano.			

As análises físico-químicas, microbiológicas e microscópicas são realizadas por laboratório terceirizado. A água possui um controle especifico atendendo à legislação própria (Portaria MS de Consolidação n°5_2017).

Los análisis físico-químicos, microbiológicos y microscópicos son realizados por laboratorio tercerizado. El agua posee un control específico atendiendo a la legislación propia (Portaría MS de Consolidación n ° 5_2017).

Shelf Life: 18 meses a partir da data de fabricação

Shelf Life: *18 meses a partir de la fecha de fabricación*

Conservação: Este produto deve ser conservado em local fresco, seco, longe de produtos de limpeza e protegido da luz solar. Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir preferencialmente em até 28 (vinte e oito) dias.

Conservación: *Este producto debe conservarse en lugar fresco, seco, lejos de productos de limpieza y protegido de la luz solar. Después de abierto, conservar el envase bien cerrado y consumir preferentemente antes de 28 (veintiocho) días.*

Storage*: Store in a cool and dry place away from cleaning products and protected from sunlight. After opening, keep tightly closed packaging and use preferentially within 28 (twenty eight) days.*

Informação Nutricional Complementar: -
Información Nutricional Complementaria: -

Características de Processo / Características del proceso: Plano APPCC/*HACCPP*

Aditivos e/ou Coadjuvantes de Tecnologia usados para elaboração / *Aditivos y / o coadyuvantes de tecnología utilizados para la elaboración*:

	Quantidade permitida pela legislação (g/100g produto) / *Cantidad permitida por la legislación (g / 100g producto)*
Umectante: Sorbitol / *Humectante: Sorbitol*	quantum satis (q.s.)
Acidulante: Ácido Cítrico / *Acidulante: Ácido Cítrico*	q.s.
Acidulante: Ácido Láctico / *Acidulante: Ácido Láctico*	q.s.
Gelificante: Pectina / *Gelificante: Pectina*	q.s
Aromatizante / *Aromatizante*	q.s.
Antioxidante: Lactato de Sódio / *Antioxidante: Sodio Lactato*	q.s.
Corante Artificial: Tartrazina / *Colorante Artificial: Tartrazina*	≤ 0,03

Este produto não é recomendado para crianças menores de 03 anos de idade. Para segurança, um adulto deve supervisionar o consumo.

Este producto no es recomendado para niños menores de 03 años de edad. Para seguridad, un adulto debe supervisar el consumo.

This product is not recommended for children under 03 years old. For safety, an adult should supervise consumption.

Contaminantes: Não há nenhum tipo de contaminante nas matérias-primas utilizada durante o processo de fabricação.

Contaminantes: *No hay ningún tipo de contaminante en las materias primas utilizadas durante el proceso de fabricación.*

Modo de preparo: Produto pronto para consumo.

Modo de preparación: *Producto listo para el consumo.*

Uso pretendido: Produto elaborado para consumo direto para as pessoas no geral, podendo ser consumidas por indivíduos em grupo de risco (como crianças e idosos). Devido ao alto teor de açúcares e a complexidade clínica envolvendo a Diabetes, a lista de ingredientes e/ou a informação nutricional está sempre disponível ao consumidor, independentemente da obrigatoriedade estabelecida através da legislação de rotulagem.

Uso pretendido: *Producto elaborado para consumo directo para las personas en general, pudiendo ser consumidas por individuos en grupo de riesgo (como niños y ancianos). Debido al alto contenido de azúcares y la complejidad clínica que involucra a la Diabetes, la lista de ingredientes y / o la información nutricional está siempre disponible para el consumidor, independientemente de la obligatoriedad establecida a través de la legislación de etiquetado.*

Como **uso razoavelmente esperado** há o uso em confeitaria como decoração de bolos e similares e disposição para mistura em sorvetes.

Como uso razonablemente esperado hay el uso en confitería como decoración de pasteles y similares y disposición para mezcla en helados.

Amostragem: 2 amostras de retenção.

Muestreo: 2 muestras de retención.

Produto Isento de Registro no Ministério da Saúde / *Producto exento de registro en el Ministerio de Salud*.

Padrão legal: Demais requisitos associados ao produto estão disponíveis para consulta em documento controlado pelo sistema de gestão para qualidade e segurança de alimentos.

Padrón legal: *Otros requisitos asociados al producto están disponibles para consulta en documento controlado por el sistema de gestión para calidad y seguridad de alimentos.*

Informações adicionais: sac@finibr.com Tel: 0800 772 43 44

Informaciones adicionales: sac@finibr.com Tel: 0800 772 43 44

Projeto Industrial / *Proyecto Industrial*:
- Sistema de gestão para qualidade e Segurança de alimentos / *Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria*;
- APPCC / *HACCPP*;
- BPF / *GMP*;
- Logística (armazenamento, transporte) e comercialização / *Logística (almacenamiento, transporte) y comercialización;*
- Seleção e qualificação profissional / *Selección y cualificación profesional*;
- Programa de atendimento ao consumidor / *Programa de atención al consumidor*.

Responsável Técnico / *Responsable técnico*:
Erivelto H. Bolonhese – MBA Gestão para Segurança de Alimentos / *MBA Gestión de Seguridad de Alimentos*

Histórico de Revisões

Revisão	Data	Alteração Realizada
9	08/07/2013	Exclusão de "0% de gorduras" e substituição da tabela nutricional completa pela simplificada.
10	02/10/2013	Adequação da lista de ingredientes para Chile e adequação tabela físico-química (alteração do limite de Cobre de <10 mg/kg para <30 mg/kg)
11	24/01/2014	Adequação tabela físico-química (Alteração do limite de Cobre de <30 mg/kg para <10 mg/kg) e exclusão do elemento químico Mercúrio.
12	02.07.2014	Adequação tabela físico-químico para Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas Alteração da validade de 14 para 18 meses conforme email da diretoria dia 25.06.2014
13	25.03.2015	Verificação das informações tabela de análise físico químicas.
14	20.07.2015	Remoção da informação "contém tartrazina" conforme RDC 340 de 2002
15	22.12.2015	Alterado texto de conservação
16	10.05.2016	Inclusão da tabela nutricional do Chile, inclusão de tradução em espanhol por Juliana Alvares Nogueira e inclusão da informação de importadores por Milene Vieira.
17	02.09.2016	Inclusão do ingrediente Sorbitol conforme orientação de Erivelto H. Bolonhese. Exclusão da tabela do Nutricional do Chile.
18	13.09.2016	Harmonização do limite máximo permitido de corante conforme legislação da Colômbia.

19	28.12.2016	Exclusão da coluna de 100g da tabela nutricional, devido informação ser facultativa e não mais necessária para o Chile. Exclusão dos importadores.
20	24.07.2017	Formatação da tabela nutricional conforme RDC n° 360_2003.
21	04.08.2017	Revisão de Tabela Nutricional de acordo com laudo de análises CR0002/03-17.
22	01.11.2017	Alteração da lista de ingredientes conforme orientação do Fukuma e alteração da Dica Fini conforme orientação do Jurídico.
23	15.01.2018	Revisão da lista de ingredientes para adequar a % de açúcar x glucose.
24	11.04.2018	Inclusão dos dizeres em espanhol
25	18.01.2019	Atualização da lista de ingredientes, característica de processo, tabela de aditivos e formatação geral.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
Renan Rossi	Juliana Nogueira	Silvia Souza
Analista da Qualidade	Coordenadora da Qualidade	Especialista em Regulatórios