



Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie gélifiés, obtenus par la technique de coulée d'un sirop composé de sucres, gélatine, eau, acidifié, foisonné puis coulé dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés dépoudrés et enrobés de sucre coloré aromatisé.

Dénomination :

CONFISERIE GÉLIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; gélatine; acidifiant: acide citrique; arôme; concentrés de fruits et de plantes: radis, carotte, carthame, citron.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

60 - 70

Informations nutritionnelles moyennes :

	<u>Pour 100g</u>	<u>Pour 25g</u>	<u>En % des AQR*</u>
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1541/363	385/91	5%
Matières grasses (g)	<0,5	<0,1	<1%
dont acides gras saturés (g)	<0,1	<0,02	<1%
Glucides (g)	88,0	21,9	8%
dont sucres (g)	74,0	18,5	21%
Fibres (g)	0,0	NR	NR
Protéines (g)	2,6	0,7	1%
Sel (g)	0,01	<0,01	<1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Caractéristiques microbiologiques

Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires. Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.

Flore totale : Inférieur à 10 000 ufc/g

Levures/ Moisissures : Inférieur à 1 000 ufc/g

Coliformes 30°C : inférieur à 10 ufc/g

Coliformes thermotolérants : inférieur à 5 ufc/g

Staphylocoques aureus : inférieur à 5 ufc/g

Salmonelle : absence dans 25g

Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011)

Allergènes : **aucun** - Traces d'allergènes : **Blé, lait**



<u>DDM (mois)*</u>	15
<u>Types de conditionnement</u>	Sachets- boites- assortiments
<u>Conditions de transport et de stockage</u>	Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C
<u>Utilisation par le consommateur</u>	Consommation en l'état
<u>Populations cibles</u>	Adultes et enfants
<u>Origine géographique</u>	non
<u>Préférences alimentaires</u>	Végétarien : non / Végétalien : non/ Gluten : NC/ Réduit en sucre : NC
<u>Sans colorants artificiels</u>	oui
<u>Précautions</u>	/
<u>Critères qualité</u>	Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000
<u>Annule et remplace</u>	/
<u>Motif de la modification</u>	Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.
Document généré électroniquement et valide sans signature.

Informations complémentaires :

***DURABILITE**

Les produits que nous fabriquons ne sont pas des denrées microbiologiquement très périssables. De ce fait, la date indiquée est une date de durabilité minimale (DDM) sous la forme « A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA », et non une date limite de consommation (DLC). Après ouverture des emballages, les produits doivent être consommés rapidement car ils deviennent plus sensibles aux conditions de conservation.

OGM

Sur la base des engagements de nos fournisseurs de matières premières, nous attestons que les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas soumises aux exigences supplémentaires d'étiquetage en application des règlements 1829 /2003/CE et 1830/2003/CE.

IONISATION

Les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas ionisées et sont fabriquées à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Elles ne sont donc pas soumises à l'obligation d'étiquetage conformément à l'annexe VI du règlement 1169/2011.

ORIGINE DES INGREDIENTS

Les produits distribués en France sont en grande partie fabriqués dans les 2 usines françaises de Marseille (13) et d'Uzès (30), à partir d'ingrédients provenant majoritairement de France et d'UE.

Pour l'indication de l'origine des denrées et des ingrédients, Haribo se conforme à l'article 26 du règlement (UE) 1169/2011 et au règlement (UE) 2018/775. Nous recommandons de consulter les données d'étiquetage qui sont le reflet de situations qui peuvent être amenées à évoluer.

NANOMATERIAUX

Les produits que nous fabriquons ne sont pas concernés par l'étiquetage, ni par la déclaration d'utilisation de substances à l'état nanoparticulaire.

DIOXYDE DE TITANE

En conformité avec la réglementation Française, les confiseries distribuées par HARIBO France ne contiennent pas de E171 (Dioxyde de titane). Nous avons d'ailleurs arrêté d'utiliser ce colorant depuis de nombreuses années.

COLORANTS

Dans le but de répondre à l'attente de nos consommateurs et de nos clients, les colorants concernés par les mentions d'étiquetage de l'article 24 du règlement 1333/2008/CE ne sont pas présents dans la composition de nos confiseries.

GELATINE

La gélatine est un ingrédient d'origine animale appartenant à la classe des protéines. Pour la fabrication des confiseries destinées au marché français, la gélatine utilisée est extraite de peaux de porcs (la plus utilisée dans l'industrie alimentaire). Le procédé d'obtention de la gélatine est soumis à des conditions de pH extrêmes (très acide ou très alcalin) et à des températures très élevées, ce qui en fait une matière première particulièrement maîtrisée. *Certains produits de notre gamme sont sans gélatine : Bouteilles cola mistral, Langues acides, Fruitmania, Happy-Veggie, Les Papillotés, Pasta basta, Acidofilo, Sour snup, Miami pik, Color Schtroumpf pik, Crazy pik box, Starmint, Dragibus, Dragibus soft, Dragibus Bicool, Dragibus pik, Fraizibus, Carensac, Grain de millet, Rotella, Kimono, Pain Zan, Zanoïd, Florent violette...*

Afin de faciliter l'information des consommateurs, certains de nos emballages portent la mention « Veggie - convient aux végétariens ».

PESTICIDES, CONTAMINANTS, METAUX LOURDS

Sur la base du suivi de nos fournisseurs et des matières utilisées, les produits que nous fabriquons sont conformes au règlement 1881/2006.



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

Fiche de Spécification

PANDAWAI PIK

Annexe : 02231A
Date : 28/09/2022
Version :V1

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie, gélifiés, souples, colorés, enrobés de sucre, obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification et séchage, sont démoulés, dépoudrés et enrobés de sucre acidifié.

Dénomination :

CONFISERIE GÉLIFIÉE ACIDIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; gélatine; dextrose; acidifiants: acide citrique, acide malique; correcteurs d'acidité: malate acide de sodium, citrate tricalcique; agent d'enrobage: cire de carnauba; arôme; concentrés de fruits et de plantes: carthame, spiruline, pomme, patate douce, radis, citron.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

NR

Informations nutritionnelles moyennes :

	<u>Pour 100g</u>	<u>Pour 25g</u>	<u>En % des AQR*</u>
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1428/336	357/84	4%
Matières grasses (g)	<0,5	<0,1	<1%
dont acides gras saturés (g)	<0,1	<0,02	<1%
Glucides (g)	76,0	19,0	7%
dont sucres (g)	49,0	12,3	14%
Fibres (g)	0,0	NR	NR
Protéines (g)	5,5	1,4	3%
Sel (g)	0,21	0,05	<1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Caractéristiques microbiologiques

Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires. Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.

Flore totale : Inférieur à 10 000 ufc/g

Levures/ Moisissures : Inférieur à 1 000 ufc/g

Coliformes 30°C : inférieur à 10 ufc/g

Coliformes thermotolérants : inférieur à 5 ufc/g

Staphylocoques aureus : inférieur à 5 ufc/g

Salmonelle : absence dans 25g

Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011)

Allergènes : **aucun** - Traces d'allergènes : **blé, lait**



<u>DDM (mois)*</u>	15
<u>Types de conditionnement</u>	Sachets- boites- assortiments
<u>Conditions de transport et de stockage</u>	Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C
<u>Utilisation par le consommateur</u>	Consommation en l'état
<u>Populations cibles</u>	Adultes et enfants
<u>Origine géographique</u>	non
<u>Préférences alimentaires</u>	Végétarien : non / Végétalien : non/ Gluten : MAY_CONTAIN/ Réduit en sucre : NC
<u>Sans colorants artificiels</u>	oui
<u>Précautions</u>	/
<u>Critères qualité</u>	Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000
<u>Annule et remplace</u>	/
<u>Motif de la modification</u>	Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.
Document généré électroniquement et valide sans signature.

Informations complémentaires :

***DURABILITE**

Les produits que nous fabriquons ne sont pas des denrées microbiologiquement très périssables. De ce fait, la date indiquée est une date de durabilité minimale (DDM) sous la forme « A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA », et non une date limite de consommation (DLC). Après ouverture des emballages, les produits doivent être consommés rapidement car ils deviennent plus sensibles aux conditions de conservation.

OGM

Sur la base des engagements de nos fournisseurs de matières premières, nous attestons que les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas soumises aux exigences supplémentaires d'étiquetage en application des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

IONISATION

Les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas ionisées et sont fabriquées à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Elles ne sont donc pas soumises à l'obligation d'étiquetage conformément à l'annexe VI du règlement 1169/2011.

ORIGINE DES INGREDIENTS

Les produits distribués en France sont en grande partie fabriqués dans les 2 usines françaises de Marseille (13) et d'Uzès (30), à partir d'ingrédients provenant majoritairement de France et d'UE.

Pour l'indication de l'origine des denrées et des ingrédients, Haribo se conforme à l'article 26 du règlement (UE) 1169/2011 et au règlement (UE) 2018/775. Nous recommandons de consulter les données d'étiquetage qui sont le reflet de situations qui peuvent être amenées à évoluer.

NANOMATERIAUX

Les produits que nous fabriquons ne sont pas concernés par l'étiquetage, ni par la déclaration d'utilisation de substances à l'état nanoparticulaire.

DIOXYDE DE TITANE

En conformité avec la réglementation Française, les confiseries distribuées par HARIBO France ne contiennent pas de E171 (Dioxyde de titane). Nous avons d'ailleurs arrêté d'utiliser ce colorant depuis de nombreuses années.

COLORANTS

Dans le but de répondre à l'attente de nos consommateurs et de nos clients, les colorants concernés par les mentions d'étiquetage de l'article 24 du règlement 1333/2008/CE ne sont pas présents dans la composition de nos confiseries.

GELATINE

La gélatine est un ingrédient d'origine animale appartenant à la classe des protéines. Pour la fabrication des confiseries destinées au marché français, la gélatine utilisée est extraite de peaux de porcs (la plus utilisée dans l'industrie alimentaire). Le procédé d'obtention de la gélatine est soumis à des conditions de pH extrêmes (très acide ou très alcalin) et à des températures très élevées, ce qui en fait une matière première particulièrement maîtrisée. *Certains produits de notre gamme sont sans gélatine : Bouteilles cola mistral, Langues acides, Fruitmania, Happy-Veggie, Les Papillotés, Pasta basta, Acidofilo, Sour snoop, Miami pik, Color Schtroumpf pik, Crazy pik box, Starmint, Dragibus, Dragibus soft, Dragibus Bicool, Dragibus pik, Fraizibus, Carensac, Grain de millet, Rotella, Kimono, Pain Zan, Zanoïd, Florent violette...*

Afin de faciliter l'information des consommateurs, certains de nos emballages portent la mention « Veggie - convient aux végétariens ».

PESTICIDES, CONTAMINANTS, METAUX LOURDS

Sur la base du suivi de nos fournisseurs et des matières utilisées, les produits que nous fabriquons sont conformes au règlement 1881/2006.



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS
DRAGIBUS SOFT

ANNEXE 00901D
date: 01/06/2021
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie dragéifiés (tendres de couleurs variées) obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres, amidons modifiés dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant leur forme qui après gélification et séchage sont démoulés dépoudrés et dragéifiés.

Dénomination :

Confiserie dragéifiée

Composition :

Ingrédients : sirop de glucose; sucre; amidon; dextrose; acidifiants: acide citrique, acide malique; correcteurs d'acidité: citrate monosodique, malate acide de sodium; arôme; concentré de spiruline; colorants: curcumine, charbon végétal, anthocyanes; agent d'enrobage: cire de carnauba.

Caractères physico - chimiques :

Méthodes

Humidité résiduelle en %	H151	5 - 8
Humidité relative d'équilibre en %	MT024	55 - 60
PH à 10%	H155	Env. 3,1
Acidité en % d'acide citrique anhydre	H155	0,64 - 0,90

Information nutritionnelle moyenne :

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1558kJ/367kcal	389kJ/92kcal	5%
Matières grasses	<0,5g	<0,1g	<1%
dont acides gras saturés	<0,1g	<0,02g	<1%
Glucides	91g	22,7g	9%
dont sucres	56g	14,1g	16%
Protéines	<0,5g	<0,1g	<1%
Sel	0,18g	0,05g	<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):

Peut contenir des traces de **blé**.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 15 mois

Type de conditionnement : Sachets - boîtes - 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 28/12/2016

Motif de modification : Modification recette, valeurs nutritionnelles et rajout traces d'allergènes.

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



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS
LANGUE ACIDE PIK

ANNEXE 00507B
date: 31/03/2020
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

D'abord, les différents ingrédients sont mélangés à chaud. Ensuite, la pâte subit un traitement mécanique afin de lui donner la texture et la forme qui la caractérisent. Immédiatement après, le produit est refroidi et emballé.

Dénomination :

Confiserie acidifiée

Composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; amidons transformés; acidifiants: acide citrique, acide malique; correcteurs d'acidité: citrate tricalcique, malate acide de sodium; agent d'enrobage: cire de carnauba; arôme; concentrés de fruits et de plantes: spiruline, radis, carthame, pomme, citron, patate douce, carotte, cassis, hibiscus; sirop de caramel.

Caractères physico - chimiques :

Méthodes

Humidité relative d'équilibre en %

MT024

50 - 60%

Information nutritionnelle moyenne :

Valeur énergétique

pour 100g

1489kJ / 369kcal

pour 25g

350 kJ /92

en % des AQR*

4%

Matières grasses

<0,5 g

<0,1 g

<1%

dont acides gras saturés

<0,1 g

<0,02 g

<1%

Glucides

86 g

21,5 g

8%

dont sucres

49 g

12,2 g

14%

Protéines

<0,5 g

<0,1g

<1%

Sel

0,21 g

0,05 g

<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) :

Aucune. Peut contenir des traces de **blé, lait**.

Date de durabilité minimale (DDM) :

15 mois

Type de conditionnement :

Sachets - boîtes - 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 01/07/2019

Motif de modification :

suppression colorants artificiels

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



Définition et procédé d'obtention :

D'abord, les différents ingrédients sont mélangés à chaud. Ensuite, la pâte est cuite, aromatisée, colorée et extrudée afin de lui donner la texture et la forme qui la caractérisent. Immédiatement après, le produit est refroidi, enrobé de sucre acidifié et emballé.

Dénomination :

CONFISERIE ACIDIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; amidon; humectant: sirop de sorbitol; farine de **blé**; acidifiants: acide citrique, acide malique; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; correcteurs d'acidité: malate acide de sodium, citrate tricalcique; arôme; extrait de baie de sureau; concentrés de fruits et de plantes: spiruline, cassis, baie de sureau, aronie, raisin; agent d'enrobage: cire de carnauba; colorant: curcumine.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

50 - 60

Informations nutritionnelles moyennes :

	<u>Pour 100g</u>	<u>Pour 25g</u>	<u>En % des AQR*</u>
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1451/342	363/86	4%
Matières grasses (g)	1,3	0,33	<1%
dont acides gras saturés (g)	1,1	0,28	1%
Glucides (g)	81	20,3	8%
dont sucres (g)	52	13,0	14%
Fibres (g)	1,1	NR	NR
Protéines (g)	0,8	0,2	<1%
Sel (g)	0,26	0,07	1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Caractéristiques microbiologiques

Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires. Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.

Flore totale : Inférieur à 10 000 ufc/g

Levures/ Moisissures : Inférieur à 1 000 ufc/g

Coliformes 30°C : inférieur à 10 ufc/g

Coliformes thermotolérants : inférieur à 5 ufc/g

Staphylocoques aureus : inférieur à 5 ufc/g

Salmonelle : absence dans 25g

Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011)

Allergènes : **blé** - Traces d'allergènes : **lait**



<u>DDM (mois)*</u>	15
<u>Types de conditionnement</u>	Sachets- boites- assortiments
<u>Conditions de transport et de stockage</u>	Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C
<u>Utilisation par le consommateur</u>	Consommation en l'état
<u>Populations cibles</u>	Adultes et enfants
<u>Origine géographique</u>	non
<u>Préférences alimentaires</u>	Végétarien : oui / Végétalien : non/ Gluten : CONTAINS/ Réduit en sucre : NC
<u>Sans colorants artificiels</u>	oui
<u>Précautions</u>	/
<u>Critères qualité</u>	Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000
<u>Annule et remplace</u>	/
<u>Motif de la modification</u>	Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.
Document généré électroniquement et valide sans signature.

Informations complémentaires :

***DURABILITE**

Les produits que nous fabriquons ne sont pas des denrées microbiologiquement très périssables. De ce fait, la date indiquée est une date de durabilité minimale (DDM) sous la forme « A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA », et non une date limite de consommation (DLC). Après ouverture des emballages, les produits doivent être consommés rapidement car ils deviennent plus sensibles aux conditions de conservation.

OGM

Sur la base des engagements de nos fournisseurs de matières premières, nous attestons que les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas soumises aux exigences supplémentaires d'étiquetage en application des règlements 1829 /2003/CE et 1830/2003/CE.

IONISATION

Les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas ionisées et sont fabriquées à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Elles ne sont donc pas soumises à l'obligation d'étiquetage conformément à l'annexe VI du règlement 1169/2011.

ORIGINE DES INGREDIENTS

Les produits distribués en France sont en grande partie fabriqués dans les 2 usines françaises de Marseille (13) et d'Uzès (30), à partir d'ingrédients provenant majoritairement de France et d'UE.

Pour l'indication de l'origine des denrées et des ingrédients, Haribo se conforme à l'article 26 du règlement (UE) 1169/2011 et au règlement (UE) 2018/775. Nous recommandons de consulter les données d'étiquetage qui sont le reflet de situations qui peuvent être amenées à évoluer.

NANOMATERIAUX

Les produits que nous fabriquons ne sont pas concernés par l'étiquetage, ni par la déclaration d'utilisation de substances à l'état nanoparticulaire.

DIOXYDE DE TITANE

En conformité avec la réglementation Française, les confiseries distribuées par HARIBO France ne contiennent pas de E171 (Dioxyde de titane). Nous avons d'ailleurs arrêté d'utiliser ce colorant depuis de nombreuses années.

COLORANTS

Dans le but de répondre à l'attente de nos consommateurs et de nos clients, les colorants concernés par les mentions d'étiquetage de l'article 24 du règlement 1333/2008/CE ne sont pas présents dans la composition de nos confiseries.

GELATINE

La gélatine est un ingrédient d'origine animale appartenant à la classe des protéines. Pour la fabrication des confiseries destinées au marché français, la gélatine utilisée est extraite de peaux de porcs (la plus utilisée dans l'industrie alimentaire). Le procédé d'obtention de la gélatine est soumis à des conditions de pH extrêmes (très acide ou très alcalin) et à des températures très élevées, ce qui en fait une matière première particulièrement maîtrisée. *Certains produits de notre gamme sont sans gélatine : Bouteilles cola mistral, Langues acides, Fruitmania, Happy-Veggie, Les Papillotés, Pasta basta, Acidofilo, Sour snoop, Miami pik, Color Schtroumpf pik, Crazy pik box, Starmint, Dragibus, Dragibus soft, Dragibus Bicool, Dragibus pik, Fraizibus, Carensac, Grain de millet, Rotella, Kimono, Pain Zan, Zanoïd, Florent violette...*

Afin de faciliter l'information des consommateurs, certains de nos emballages portent la mention « Veggie - convient aux végétariens ».

PESTICIDES, CONTAMINANTS, METAUX LOURDS

Sur la base du suivi de nos fournisseurs et des matières utilisées, les produits que nous fabriquons sont conformes au règlement 1881/2006.



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS

RAINBOW PIK

ANNEXE 08000B

date : 7/04/2020

HACCP

Définition et procédé d'obtention :

D'abord, les différents ingrédients sont mélangés à chaud. Ensuite, la pâte est cuite, aromatisée, colorée et extrudée afin de lui donner la texture et la forme qui la caractérisent. Immédiatement après, le produit est refroidi, enrobé de sucre acidifié et emballé.

Dénomination :

CONFISERIE ACIDIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; amidon de maïs; humectants: sorbitol, sirop de sorbitol; farine de **blé**; dextrose; amidon de **blé**; graisse de palme; acidifiants: acide citrique, acide malique; correcteurs d'acidité: citrate tricalcique, malate acide de sodium, citrate trisodique; agent d'enrobage: cire de carnauba; gélatine; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; arôme; concentrés de fruits et de plantes: patate douce, pomme, cassis, radis; colorants: curcumine, bleu patenté V.

Caractères physico - chimiques :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthodes

MT024

50 - 60%

Information nutritionnelle moyenne :

Valeur énergétique

pour 100g pour 25g en % des AQR*

1574 kJ / 371 kcal 394kJ / 93kcal

5%

Matières grasses

2,7 g

0,68 g

<1%

dont acides gras saturés

1,8 g

0,45 g

2%

Glucides

87 g

21,8 g

8%

dont sucres

63 g

15,8 g

18%

Protéines

1,1 g

0,3 g

<1%

Sel

0,34 g

0,09 g

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) :

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

Date de durabilité minimale (DDM) :

15 mois

Type de conditionnement :

Sachets - boîtes - 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 17/06/2015

Motif de modification :

suppression lutéine

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



Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie gélifiés, souples (translucides colorés ou non) obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés, dépoudrés et lustrés.

Dénomination :

CONFISERIE GÉLIFIÉE AROMATISÉE

Composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; amidon; dextrose; acidifiants: acide citrique, acide malique; correcteurs d'acidité: citrate monosodique, malate acide de sodium; arôme; huile de tournesol; concentré de spiruline; colorants: curcumine, charbon végétal, anthocyanes; agent d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

60-65

Informations nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g	Pour 25g	En % des AQR*
Valeur énergétique (kJ/kcal)			
Matières grasses (g)	1459/343	365/86	4%
dont acides gras saturés (g)	<0,5	<0,1	<1%
Glucides (g)	0,1	0,03	<1%
dont sucres (g)	77,0	19,3	7%
Fibres (g)	46,0	11,5	13%
Protéines (g)	00103D	NR	NR
Sel (g)	6,9	1,7	3%
	0,07	0,02	<1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011)

Allergènes : **aucun** - Traces d'allergènes : **blé, lait**

DDM (mois)*

15

Types de conditionnement

Sachets- boites- assortiments

Conditions de transport et de 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

/

Critères qualité

Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000

Annule et remplace

/

Motif de la modification

Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.
Document généré électroniquement et valide sans signature.



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

PRODUKTPASS

GOLDBEARS

Annexe : 00103D
Date : 28/09/2022
Version :V1



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS
ACIDOFILO COLA

ANNEXE 04902A
date :10/06/2015
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

D'abord, les différents ingrédients sont mélangés à chaud. Ensuite, la pâte subit un traitement mécanique afin de lui donner la texture et la forme qui la caractérisent. Immédiatement après, le produit est refroidi et emballé.

Dénomination :

CONFISERIE FANTASIE ACIDIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; amidon de maïs; dextrose; humectant: sirop de sorbitol; farine de **blé**; acidifiants: acide citrique, acide malique; agent d'enrobage: cire de carnauba; arôme; sirop de caramel.

Caractères physico - chimiques :

Humidité résiduelle en %

Méthodes

H151

En cours

PH à 10%

H155

En cours

Information nutritionnelle moyenne :

Valeur énergétique

pour 100g

pour 25g

en % des AQR*

1456 kJ /343 kcal

364 kJ /86

4%

Matières grasses

<0,5 g

<0,1 g

<1%

dont acides gras saturés

<0,1 g

<0,02 g

<1%

Glucides

85 g

21,3 g

8%

dont sucres

55 g

13,8 g

15%

Protéines

0,6 g

0,2 g

<1%

Sel

0,01 g

<0,01 g

<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) :

Gluten et blé

Date de durabilité minimale (DDM) :

15 mois

Type de conditionnement :

Sachets - boîtes - 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 :

16/01/2015

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.



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS

CROCO

ANNEXE 00201D

date: 01/07/2019
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiseries gélifiés, souples, composés de deux couches (une translucide colorée et une opaque blanche) obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine (foisonné pour la couche opaque) dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés dépoutrés et lustrés.

Dénomination :

Confiserie gélifiée fantaisie

Nouvelle composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; dextrose; gélatine; acidifiant: acide citrique; concentrés de fruits et de plantes: carthame, spiruline, pomme; sirop de sucre inverti; arôme; colorants: carotènes végétaux, lutéine, anthocyanes; agents d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune, cire de carnauba.

Caractères physico - chimiques :

	Méthodes	
Humidité résiduelle en %	H151	13 - 17
Humidité relative d'équilibre en %	MT024	60 - 65
PH à 10%	H155	Env. 3,3
Acidité en % d'acide citrique anhydre	H155	1,28 - 1,92

Information nutritionnelle moyenne :

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1465kJ / 345kcal	366kJ / 86 kcal	4%
Matières grasses	<0,5g	<0,1g	<1%
dont acides gras saturés	<0,1g	<0,02g	<1%
Glucides	79g	19,9g	8%
dont sucres	51g	12,9g	14%
Protéines	5,7g	1,4g	3%
Sel	0,03g	<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) :

Aucune. Peut contenir des traces de blé, lait.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 15 mois

Type de conditionnement : Sachets - boîtes - 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 08/04/2016.

Motif de modification : Ajout traces d'allergènes.

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



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS
PASTA BASTA POMME

ANNEXE 07603A
date : 17/06/2015
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

D'abord, les différents ingrédients sont mélangés à chaud. Ensuite, la pâte subit un traitement mécanique afin de lui donner la texture et la forme qui la caractérisent. Immédiatement après, le produit est refroidi et emballé.

Dénomination :

CONFISERIE FANTASIE ACIDIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; amidon de maïs; humectant: sirop de sorbitol; farine de **blé**; acidifiants: acide citrique, acide malique; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; agent d'enrobage: cire de carnauba; arôme; colorants: curcumine, complexes cuivre-chlorophyllines.

Caractères physico - chimiques :

Caractères physico - chimiques :	Méthodes	
Humidité résiduelle en %	H151	En cours
Humidité relative d'équilibre en %	MT024	50 - 60%
PH à 10%	H155	En cours
Acidité en % d'acide citrique anhydre	H155	En cours

Information nutritionnelle moyenne :

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1481kJ / 349kcal	370 kJ /87 kcal	4%
Matières grasses	1,1g	0,28g	<1%
dont acides gras saturés	1,1g	0,275g	1%
Glucides	83g	20,8g	8%
dont sucres	57g	14,3g	16%
Protéines	<0,5g	<0,1g	<1%
Sel	<0,01g	<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) :

Gluten et blé

Date de durabilité minimale (DDM) : 15 mois

Type de conditionnement : Sachets - boîtes - 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 : 09/01/2015

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.



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS

BERRIES

ANNEXE 02600B
date : 01/09/2019
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie gélifiés, obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et agar-agar dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant leur forme qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés, dépoutrés et candis (perlés).

Dénomination :

Confiserie fantaisie

Composition:

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; eau; gélatine; gélifiant: agar-agar; acidifiant: acide citrique; colorant: charbon végétal; extrait de baie de sureau; arôme; concentrés de fruits et de plantes: cassis, baie de sureau, aronie, raisin; 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%

Méthodes

H151
MT024
H155

Env. 7
60 - 65 %
Env. 4

Information nutritionnelle moyenne :

Valeur énergétique

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1486kJ / 350kcal	367kJ / 88kcal	4%
Matières grasses	0,1g	<0,1g	<1%
dont acides gras saturés	0,1g	0,025g	<1%
Glucides	86g	21,5g	8%
dont sucres	70g	17,5g	19%
Protéines	1,1g	0,3g	<1%
Sel	<0,01g	<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) :

Aucune. Peut contenir des traces de blé, lait.

Date de Durabilité Minimale (DDM) :

15 mois

Type de conditionnement :

Sachets - boîtes - 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 29/12/2016,

Motif de modification :

Ajout traces d'allergènes.

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



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS

COCOBAT

ANNEXE 00403C

date: 01/09/2019
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Article de confiserie fantaisie résultant de l'extrusion simultanée en proportions variables selon le produit de 2 types de pâtes. Ces articles sont ensuite séchés et lustrés.

Dénomination :

Confiserie aromatisée à la réglisse

Composition:

Ingrédients: sucre; sirop de sucre mélassé; farine de **blé**; sirop de glucose; amidon; dextrose; graisse de palme; extrait de réglisse; maltodextrine; sel; gélatine; acidifiant: acide citrique; concentrés de fruits et de plantes: carthame, spiruline, betterave rouge; sirop de sucre inverti; arôme; agents d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune, cire de carnauba

Caractères physico - chimiques :

	Méthodes	
Humidité résiduelle en %	H151	10 - 14
Humidité relative d'équilibre en %	MT024	60 - 65
PH à 10%	H155	Env. 5,5
Acidité en % d'acide citrique anhydre	H155	0,19 - 0,51

Information nutritionnelle moyenne :

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1541kJ/364kcal	385kJ/91kcal	5%
Matières grasses	3,9g	0,98g	1%
dont acides gras saturés	1,9g	0,48g	2%
Glucides	80g	19,9g	8%
dont sucres	52g	13,0g	14%
Protéines	2,3g	0,6g	<1%
Sel	1,0g	0,26g	4%

* 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 et gluten. Peut contenir des traces de lait.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 15 mois

Type de conditionnement : Sachets - boîtes - 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 1/07/2019

Motif de modification : Modification liste ingrédients et valeurs nutritionnelles.

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



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

FICHE DE SPECIFICATIONS

FLANBOTTI

ANNEXE 01800A

date : 01/07/2019
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiseries gélifiés, souples, composés de deux couches (une translucide colorée et une opaque colorée également) obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine (foisonné pour la couche opaque) dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés dépourvés et lustrés.

Dénomination :

Confiserie gélifiée fantaisie

Composition:

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; dextrose; gélatine; acidifiant: acide citrique; arôme; sirop de caramel; colorants: lutéine, charbon végétal; agents d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune, cire de carnauba.

Caractères physico - chimiques :

	Méthodes	
Humidité résiduelle en %	H151	12 - 16
Humidité relative d'équilibre en %	MT024	60 - 65
PH à 10%	H155	Env. 3,5
Acidité en % d'acide citrique anhydre	H155	0,19 - 0,45

Information nutritionnelle moyenne :

	pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
Valeur énergétique	1473kJ / 347kcal	368kJ / 87kcal	4%
Matières grasses	<0,5g	<0,1g	<1%
dont acides gras saturés	<0,1g	<0,02g	<1%
Glucides	81g	20,3g	8%
dont sucres	62g	15,5g	17%
Protéines	5,3g	1,3g	3%
Sel	<0,01g	<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) :

Aucune. Peut contenir des traces de blé, lait.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 15 mois

Type de conditionnement : Sachets - boîtes

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 10/06/2015

Motif de modification : nouvelles valeurs nutritionnelles, rajout traces allergènes.

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



HARIBO
67, boulevard du
Capitaine Gèze
F - 13014 Marseille

Fiche de Spécification

SCHTROUMPFS PIK

Annexe : 02204C
Date : 28/09/2022
Version :V1

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie, gélifiés, souples, colorés, enrobés de sucre, obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification et séchage, sont démoulés, dépoudrés et enrobés de sucre acidifié.

Dénomination :

CONFISERIE GÉLIFIÉE ACIDIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; gélatine; dextrose; acidifiants: acide citrique, acide malique; agent d'enrobage: cire de carnauba; correcteurs d'acidité: citrate tricalcique, malate acide de sodium; arôme; concentrés de fruits et de plantes: spiruline, carthame, citron, carotte.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

60 - 65

Informations nutritionnelles moyennes :

	<u>Pour 100g</u>	<u>Pour 25g</u>	<u>En % des AQR*</u>
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1498/352	375/88	4%
Matières grasses (g)	<0,5	<0,1	<1%
dont acides gras saturés (g)	<0,1	<0,02	<1%
Glucides (g)	80,0	20,0	8%
dont sucres (g)	51,0	12,7	14%
Fibres (g)	0,0	NR	NR
Protéines (g)	6	1,5	3%
Sel (g)	0,17	0,04	<1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Caractéristiques microbiologiques

Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires. Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.

Flore totale : Inférieur à 10 000 ufc/g

Levures/ Moisissures : Inférieur à 1 000 ufc/g

Coliformes 30°C : inférieur à 10 ufc/g

Coliformes thermotolérants : inférieur à 5 ufc/g

Staphylocoques aureus : inférieur à 5 ufc/g

Salmonelle : absence dans 25g

Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011)

Allergènes : **aucun** - Traces d'allergènes : **blé, lait**



<u>DDM (mois)*</u>	15
<u>Types de conditionnement</u>	Sachets- boites- assortiments
<u>Conditions de transport et de stockage</u>	Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C
<u>Utilisation par le consommateur</u>	Consommation en l'état
<u>Populations cibles</u>	Adultes et enfants
<u>Origine géographique</u>	non
<u>Préférences alimentaires</u>	Végétarien : non / Végétalien : non/ Gluten : MAY_CONTAIN/ Réduit en sucre : NC
<u>Sans colorants artificiels</u>	oui
<u>Précautions</u>	/
<u>Critères qualité</u>	Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000
<u>Annule et remplace</u>	/
<u>Motif de la modification</u>	Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.
Document généré électroniquement et valide sans signature.

Informations complémentaires :

***DURABILITE**

Les produits que nous fabriquons ne sont pas des denrées microbiologiquement très périssables. De ce fait, la date indiquée est une date de durabilité minimale (DDM) sous la forme « A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA », et non une date limite de consommation (DLC). Après ouverture des emballages, les produits doivent être consommés rapidement car ils deviennent plus sensibles aux conditions de conservation.

OGM

Sur la base des engagements de nos fournisseurs de matières premières, nous attestons que les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas soumises aux exigences supplémentaires d'étiquetage en application des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

IONISATION

Les denrées alimentaires que nous fabriquons ne sont pas ionisées et sont fabriquées à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Elles ne sont donc pas soumises à l'obligation d'étiquetage conformément à l'annexe VI du règlement 1169/2011.

ORIGINE DES INGREDIENTS

Les produits distribués en France sont en grande partie fabriqués dans les 2 usines françaises de Marseille (13) et d'Uzès (30), à partir d'ingrédients provenant majoritairement de France et d'UE.

Pour l'indication de l'origine des denrées et des ingrédients, Haribo se conforme à l'article 26 du règlement (UE) 1169/2011 et au règlement (UE) 2018/775. Nous recommandons de consulter les données d'étiquetage qui sont le reflet de situations qui peuvent être amenées à évoluer.

NANOMATERIAUX

Les produits que nous fabriquons ne sont pas concernés par l'étiquetage, ni par la déclaration d'utilisation de substances à l'état nanoparticulaire.

DIOXYDE DE TITANE

En conformité avec la réglementation Française, les confiseries distribuées par HARIBO France ne contiennent pas de E171 (Dioxyde de titane). Nous avons d'ailleurs arrêté d'utiliser ce colorant depuis de nombreuses années.

COLORANTS

Dans le but de répondre à l'attente de nos consommateurs et de nos clients, les colorants concernés par les mentions d'étiquetage de l'article 24 du règlement 1333/2008/CE ne sont pas présents dans la composition de nos confiseries.

GELATINE

La gélatine est un ingrédient d'origine animale appartenant à la classe des protéines. Pour la fabrication des confiseries destinées au marché français, la gélatine utilisée est extraite de peaux de porcs (la plus utilisée dans l'industrie alimentaire). Le procédé d'obtention de la gélatine est soumis à des conditions de pH extrêmes (très acide ou très alcalin) et à des températures très élevées, ce qui en fait une matière première particulièrement maîtrisée. *Certains produits de notre gamme sont sans gélatine : Bouteilles cola mistral, Langues acides, Fruitmania, Happy-Veggie, Les Papillotés, Pasta basta, Acidofilo, Sour snoop, Miami pik, Color Schtroumpf pik, Crazy pik box, Starmint, Dragibus, Dragibus soft, Dragibus Bicool, Dragibus pik, Fraizibus, Carensac, Grain de millet, Rotella, Kimono, Pain Zan, Zanoïd, Florent violette...*

Afin de faciliter l'information des consommateurs, certains de nos emballages portent la mention « Veggie - convient aux végétariens ».

PESTICIDES, CONTAMINANTS, METAUX LOURDS

Sur la base du suivi de nos fournisseurs et des matières utilisées, les produits que nous fabriquons sont conformes au règlement 1881/2006.