

	Technical data	R01-006
	Product Specification	1 of 4

1. Información general/General requirements	
1.1 Nombre del producto (Product name)	SMINT TIN SPEARMINT 12X12 DISPLAY
1.2 Número de artículo (Article number)	1500416
1.3 Tipo de producto (Kind of product)	Pastillas comprimidas
1.4 Fabricante (Supplier)	España (Envasado en Turquía)
1.5 País de origen (Country of origin)	España
1.6 Declaración de ingredientes según legislación de etiquetado vigente: (Ingredients list according to current legislation): Caramelos comprimidos, con edulcorantes. Ingredientes: edulcorantes (sorbitol, aspartamo), aromas, antiaglomerante (sales magnésicas de ácidos grasos), colorantes (riboflavina, azul brillante FCF). Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes. Constituye una fuente de fenilalanina.	
1.7 EAN 13:	8410031945706

2. Información Nutricional (Valor aproximado por 100g)/Nutritional data (approximate value per 100 gram product)

Información nutricional por 100 g Informação Nutricional por 100 g	
valor energético / energia	1005 kJ / 241 kcal
grasas / lípidos	0,3 g
de las cuales: / dos quais:	
- saturadas / ácidos gordos saturados	0,3 g
hidratos de carbono / hidratos de carbono	99 g
de los cuales: / dos quais:	
- azúcares / açúcares	0 g
- polialcoholes / polióis	99 g
proteínas / proteínas	0 g
sal / sal	0 g

	Technical data	R01-006
	Product Specification	2 of 4

3. Composición / Composition

Ingrediente (<i>Ingredient</i>)	Cantidad en g/100 g ó % (<i>Quantity in g/100 g or %</i>)
-----------------------------------	--

Descripción	Cantidad
Edulcorante: Sorbitol	98,785 %
Aromas Hierbabuena (<i>Mentha picata</i>)	0,7 %
Mentol	
Sales Magnésicas de ácidos grasos (E-470b)	0,3 %
Edulcorantes: Aspartamo	0,2 %
Riboflavina (E-101i)	0,0143%
Azul Brillante (E-133)	0,0007%

4. Características generales del producto/Product characteristics

4.1 Características organolépticas (<i>Organoleptic characteristics</i>): Aspecto, sabor, olor, textura (<i>Aspect, taste, smell, colour, texture</i>)	Comprimido sabor spearmint
4.2 Características Fisico-químicas (<i>Physico-chemical characteristics</i>): Parámetro control. Método. (<i>Parameter controlled/Methodology and tolerances</i>)	Dureza: Min. 12 kp Peso: 0,7 gr. Espesor: 6,5 – 7 mm
4.3 Características Microbiológicas (<i>Microbiological and hygienic characteristics</i>): * Microorganismos: Parámetro de control y método. (<i>Microorganisms: parameter controlled and methodology</i>) * Toxinas de Microorganismos: Parámetro de control y método. (<i>Microorganisms toxins: parameter controlled and methodology</i>)	Aerobios mesófilos: Max. 100 ufc/g Levaduras y mohos: Max. 10 ufc/g E. Coli: Ausencia S. Aureus: Ausencia P. Aeurginosa: Ausencia Candida Albicans: Ausencia

5. Información Logística/General logistic data

5.1 Información envase primario (unidad)/Information primary pack-unit	
5.1.1 Tipo y material (<i>Type and material</i>)	Lata metálica.
5.1.2 Dimensiones vista frontal (<i>Dimensions frontal view</i>)	(LxAxH) 39 x 20 x 76
5.1.3 Peso neto (<i>Net weight</i>)	35 gr
5.1.4 Tiempo de vida commercial (<i>Shelf life</i>)	24 meses
5.1.5 Identificación del lote (<i>Lot number format</i>)	MM/AAAA L6131 L = Lote 6 = Año de producción 13= Semana del año 1= día de la semana
5.2 Información logística caja/Carton logistic data carton	
5.2.1 N° unidades por caja (<i>N° of units per carton</i>)	144
5.2.2 Dimensiones exteriores de la caja (<i>Carton external dimensions</i>)	(LxAxH) 227 x 333 x 180
5.2.3 Peso bruto de la caja (<i>External gross weight</i>)	8,9 kg
5.3 Información logística palet/Pallets Logistic data	
5.3.1 Tipo de palet (<i>Kind of pallet</i>)	Euro Palet
5.3.2 N° cartones por capa (<i>Cartons per layer</i>)	11
5.3.3 N° capas por palet (<i>Layers per pallet</i>)	9

	Technical data	R01-006
	Product Specification	3 of 4

5.3.4 Nº de cartones por palet (Cartons per pallet)	99
5.3.5 Nº unidades por palet (Units per pallet)	14256
5.3.6 Dimensiones del palet (Pallet dimensions)	(LxAxH) 1200x800x1740
5.3.7 Peso bruto del palet (Pallet gross weight)	
5.3.8 Protección del palet (Pallet protection)	Film retráctil
5.4 Condiciones de almacenamiento/Storage recommendations	
5.4.1 Condiciones de conservación (Conservation conditions)	Temperatura ambiente: Max 25°C Humedad inferior al 60 %
5.4.2 Condiciones de uso (Use conditions)	

6. Información adicional / Other information	
Es Kosher? / Is the product Kosher?	SI
Es Halal? / Is the product Halal?	SI
Es apto para vegetarianos? / Is the product suited for vegetarians?	SI
Es apto para veganos? / Is the product suited for vegans?	SI

7. Información alérgenos / Allergen information					
7.1 Explicación (Explanation): Presencia de alérgeno (Allergen present) = + Ausencia de alérgeno (Allergen absent) = -					
Allergen	+	-	Allergen	+	-
EGG / huevo		-	SHELLFISH CRUSTACEANS/mar&cru		-
GLUTEN / gluten		-	MOLLUSCS / moluscos		-
WHEAT / trigo		-	PEANUT / cacahuete		-
BUCK WHEAT / trigo sarraceno		-	OIL PEANUT / aceite de cacahue		-
RYE / centeno		-	NUTS / frutos secos		-
BARLEY / Cebada		-	NUTS OIL/aceite de frut. secos		-
MILK / leche		-	WALNUTS / nueces		-
MILK PROTEIN / proteína lactea		-	SESAME / sesamo		-
CHEESE / queso		-	OIL SESAME / aceite de sesamo		-
LACTOSE / lactosa		-	SOYA BEAN / haba de soja		-
SHRIMP / gamba		-	SOYA PROTEIN /proteína soja		-
MACKEREL / caballa		-	SOYA OIL / aceite de soja		-
SQUID / calamar, sepia		-	SOYA LECITHIN/lecitina soja		-
SALMON / salmon		-	MUSTARD / mostaza		-
ROE SALMON/ huevos de salmon		-	CELERY / apio		-
CRAB / cangrejo		-	LUPINE / altramuz		-
FISH / pescado		-	SO2 > 10 ppm		-
7.2 Existe la posibilidad de trazas de alérgenos por contaminación cruzada en producto acabado? Existen otros alérgenos no contemplados? Por favor, en ambos casos, indicar cuales. (Are there possible of any allergen due to crossed contamination in the finished product? Are there other allergens not listed? Please, list them).					

	Technical data	R01-006
	Product Specification	4 of 4

8. Información GMO/OGM information		
El producto cumple con los siguientes requisitos? <i>Does the product comply with the following requirements?</i> * No contiene maíz, ni soja, ni cualquier otro organismo modificado genéticamente (OGM) ni derivados de éstos. El producto suministrado tampoco ha sido fabricado a partir de OGM o derivados de OGM. <i>(The product does not contain maize, soya or any other GMO, neither their derivatives. The product has not been manufactured using GMO or GMO's derivatives.)</i> * Que la posible contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera el valor del 0.9% que establece el Reglamento 1829/03. <i>(Any accidental contamination with GMO which may exists in the product is not more than 0,9% as establish in the Regulation 1829/03.)</i>	Si/Yes: Cumple con todos los requisitos.	
	No/No	

Fecha (Date): 05/12/2016	
Sello de la compañía (Company Stamp)  CHUPA CHUPS, S.A.U. C/ de les Masies, 16 Pl. Sector Serra 08635 SANT ESTEVE SESROVIRES (Barcelona) Spain	Persona Responsable (Responsable person) MASSIMILIANO ZANNI PROCESS & TECHNOLOGY DIRECTOR