



FICHA TÉCNICA • TECHNICAL DATA SHEET

YAKETAS REDONDAS SABORES SURTIDOS • ASSORTED FLAVOURS

(Caramelo duro con palo y con forma plana y redonda)
(Hard-boiled lollipop with flat and round shape)

ÍNDICE • INDEX (Pincha sobre cada apartado para acceder directamente • Click on each section for direct access)

- **Página 1 (Page 1):** [Portada • Title page.](#)
- **Página 2 (Page 2):** [Denominación del alimento • Name of the food;](#) [Definiciones • Definitions;](#) [Ingredientes • Ingredients;](#) [Aditivos colorantes • Colouring additives.](#)
- **Página 3 (Page 3):** [Aditivos edulcorantes • Sweetener additives;](#) [Aromas • Flavourings;](#) [Coadyuvantes tecnológicos • Processing aids.](#)
- **Página 4 (Page 4):** [Etiquetado, menciones obligatorias y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables • Labelling, compulsory indications and nutrition and health claims.](#)
- **Página 5 (Page 5):** [Lote • Batch \(Lot\);](#) [Fecha de consumo preferente • Best before date.](#)
- **Página 6 (Page 6):** [Información sobre ingeniería genética \(OGM\) • Information about genetically modified organisms \(GMO\);](#) [Especificaciones microbiológicas y de metales pesados • Microbiological and heavy metals specifications.](#)
- **Página 7 (Page 7):** [Información sobre alérgenos • Allergens information.](#)
- **Página 8 (Page 8):** [Información nutricional • Nutritional information;](#) [Otras características del producto • Further characteristics of the product;](#) [Uso previsto y consumidores destino • Intended use and target consumers.](#)
- **Página 9 (Page 9):** [Material auxiliar • Packaging material.](#)
- **Página 10 (Page 10):** [Condiciones de almacenamiento y transporte • Storage and transport conditions;](#) [Otros datos • Further data;](#) [Historial de ediciones de esta ficha • Editions of this technical data sheet.](#)

Nº Edición • Edition No:	1ª
Fecha Edición • Edition Date:	18/02/2021
Fecha Próxima Edición • Next Edition Date:	01/2024
Ref. Artículo • Article Ref.:	1110010
Realizado por • Made by:	Héctor Pardo
Aprobado por • Approved by:	Comité de Calidad • Quality Committee

Este documento ha sido generado electrónicamente y no requiere firma. • Document generated by computer. Requires no signature.

Pinchando sobre cada reglamento o ley mencionada en la ficha se puede acceder a su texto completo •
Click on each regulation or law mentioned in this technical sheet to access its entire text.



Denominación del alimento

Caramelo duro con palo, sabores surtidos.

Name of the food:

Hard-boiled lollipop, assorted flavours.

Definiciones • Definitions

Según Real Decreto 348/2011, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas; punto 1.1.1.

Caramelos duros o caramelos propiamente dichos.- aquellos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una estructura vítrea y frágil.

According to Royal Decree 348/2011, approving the quality standard for candies, chewing gums, confectioneries and sweets; point 1.1.1.

Hard-boiled candies or candies themselves.- candies whose composition and manufacturing process gives them a vitreous and fragile structure.

Ingredientes • Ingredients

Definiciones según anexo I del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y anexo I del Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios.

Azúcar, jarabe de glucosa, acidulante (ácido cítrico), aromas y colorantes (E-102*, E-129*).

() [Pinchar aquí para ver menciones obligatorias en sección de etiquetado.](#)*

Color amarillo: tartrazina (E-102); **Color naranja:** tartrazina (E-102) y rojo allura (E-129); **Color rojo:** rojo allura (E-129).

Definitions according to annex I of Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers and annex I of Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives.

Sugar, glucose syrup, acid (citric acid), flavourings and colours (E-102*,E-129*).

() [Click here to check compulsory indications in labelling section.](#)*

Yellow colour: tartrazine (E-102); **Orange colour:** tartrazine (E-102) and allura red (E-129); **Red colour:** allura red (E-129).

Aditivos colorantes (concentraciones utilizadas para este producto) •

Colouring additives (concentrations used for this product)

Según Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios; anexo II, parte E, categoría 05.2, dado por el Reglamento (CE) N° 1129/2011. Categoría: otros productos de confitería.

E-102 (tartrazina), E-129 (rojo allura).	≤ 300 mg/kg
--	-------------

According to Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives; annex II, part E, category 05.2, given by Regulation (EC) No 1129/2011. Category: other confectionery.

E-102 (tartrazine), E-129 (allura red).	≤ 300 mg/kg
---	-------------



Aditivos edulcorantes (concentraciones utilizadas para este producto) •
Sweetener additives (concentrations used for this product)

Según Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios; anexo II, parte E, categoría 05.2, dado por el Reglamento (CE) N° 1129/2011 y el Reglamento (UE) N° 1131/2011. Categoría: otros productos de confitería, restricción o excepción: solo productos de confitería sin azúcares añadidos.

El producto no contiene aditivos edulcorantes.

According to Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives; annex II, part E, category 05.2, given by Regulation (EC) No 1129/2011 and Regulation (EU) No 1131/2011. Category: other confectionery, restriction/exception: only confectionery with no added sugar.

This product does not contain sweetener additives.

Aromas • Flavourings

Según el Reglamento (CE) N° 1334/2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

Todos los aromas utilizados en este producto son mezclas de sustancias aromatizantes naturales y preparados aromatizantes de acuerdo con este reglamento.
Esta información está basada en la información remitida por nuestros proveedores.

According to Regulation (EC) No 1334/2008, on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods.

All flavourings used in this product are mixtures of natural flavouring substances and flavouring preparations according to this regulation.
This information is based in our supplier's technical data sheets.

Coadyuvantes tecnológicos • Processing aids

Según Reglamento (UE) N° 231/2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) No 1333/2008 y demás normativas aplicables correspondientes.

Todos los coadyuvantes tecnológicos que se han utilizado en la fabricación de este producto, en su mayoría agentes desmoldeantes, cumplen las normativas aplicables para aditivos y/o productos alimenticios y están libres de alérgenos (página 6, sección "Información sobre alérgenos"), según la información aportada por los proveedores de los mismos.

According to Regulation (EU) No 231/2012, laying down specifications for food additives listed in annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 and other relevant applicable regulations.

All processing aids used to manufacturing this product, mostly release agents, are agree with applicable regulations for additives and foodstuff and are free from allergens (page 6, section "Information about allergens"), according with the information provided by their suppliers.



Etiquetado, menciones obligatorias y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables •

Labelling, compulsory indications and nutrition and health claims

Etiquetado: Según capítulo IV del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado.

Menciones Obligatorias: Según Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y Reglamento (CE) N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios.

Alegaciones saludables: Según Reglamento (CE) N° 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y sus posteriores modificaciones.

El etiquetado de los productos incluye los siguientes parámetros: **Denominación de Venta, Lista de Ingredientes, Cantidad de determinados Ingredientes, Información Nutricional, Peso Neto, Condiciones de Conservación, Datos del Operador y Número de Lote.**

El etiquetado se realiza en el envase del producto (estuche, bolsa o tarro) considerado como la unidad de venta.

Menciones obligatorias

- Por contenido de colorantes E-102 y E-129: **puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños**

Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

- Ninguna.

Labelling: According to chapter IV of Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers.

Compulsory Indications: According to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers and Regulation (EC) No 1333/2008, on food additives.

Health claims: According to Regulation (EC) No 1924/2006, on nutrition and health claims made on foods and its amendments.

Food information provided to consumers includes: **Name of the Food, List of Ingredients, Quantity of certain Ingredients, Nutritional Information, Net Quantity, Special Storage Conditions, Operator Data & Batch Number.**

This information is shown in the packaging of products (cardboard case, jar or plastic bag) which is considered as sale unit.

Compulsory indications

- Due to contain colours E-102 and E-129: **may have an adverse effect on activity and attention in children.**

Nutrition and health claims

- None.



Lote • Batch (Lot)

Según Directiva 2011/91/UE, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

Para asegurar la **TRAZABILIDAD** de los alimentos, el lote debe ir indicado en todos los albaranes de entrega.
Codificación de lote: Consta de una letra y nueve números. Tiene la siguiente estructura: **LAAMDDZZZ**. La letra es la L, corresponde a la abreviatura de lote y es siempre la misma para todos los productos. Los números corresponden a la fecha de programación de la fabricación de cada producto. Siendo AA los dos últimos dígitos del año correspondiente, MM el mes y DD el día. Mientras que ZZZ es una secuencia numérica que indica el orden de programación.

According to Directive 2011/91/UE, on indications or marks identifying the lot to which a foodstuff belongs.

To ensure **TRACEABILITY** of foodstuff, batch number must be indicated on all delivery notes.
Encoding batch system: It consists of one letter followed by nine numbers. Has this structure: **LAAMDDZZZ**. The letter is L, regards to lot (or batch) abbreviation and is always the same for all products. The numbers correspond to planning's date for the manufacturing of each product. AA are the last two digits of the corresponding year, MM the month and DD the day. Whereas that ZZZ is a numerical sequence that indicates the order of planning.

Fecha de consumo preferente • Best before date

Según Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; artículo 24 y anexo X, punto 1.d).

No se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados.
Aun así, se indican 2 años desde la fecha de producción. Siguiendo las indicaciones de las condiciones de almacenamiento la calidad del producto está garantizada durante este periodo de tiempo.

According to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers; article 24 and annex X, point 1.d).

Durability date shall not be required for, among others, confectionery products consisting almost solely of flavoured and/or coloured sugars.
Nonetheless, are provided 2 years from manufacturing date. Compliance with the requirements specified in the section of storage conditions guarantee product quality till this date.



Información sobre ingeniería genética (OGM) • **Information about genetically modified organisms (GMO)**

Según Reglamento (CE) N° 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) N° 1830/2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Este producto no contiene materias primas obtenidas a partir de organismos modificados genéticamente. Esta información está basada en los datos aportados por nuestros proveedores.

According to Regulation (EC) No 1829/2003, on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003, concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.

This product does not contain raw materials derived from genetically modified organisms. This information is based on data provided by our suppliers.

Especificaciones microbiológicas y de metales pesados • **Microbiological and heavy metals specifications**

Microbiología: Según Reglamento (CE) N° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Metales Pesados: Según Real Decreto 1810/1991, Reglamentación técnico-sanitaria para elaboración, circulación y comercio de caramelos, chicles, confites y golosinas; artículo 15.2 y Real Decreto 1601/2010, por el que se aprueban las materias básicas para la elaboración de la goma base del chicle o goma de mascar; anexo II, punto 1.

Caramelos Cerdán tiene establecido un procedimiento de APPCC que incluye análisis sobre sus productos terminados en materia de microbiología y metales pesados para determinar su calidad y seguridad. La frecuencia y el tipo de parámetros a analizar están establecidos en el propio procedimiento.

Los ensayos sobre metales pesados no son una medida obligatoria debido a la derogación de acuerdo al Real Decreto 135/2010. Aun así se realizan regularmente.

Microbiology: According to Regulation (EC) No 2073/2005, on microbiological criteria for foodstuffs.

Heavy Metals: According to Royal Decree 1810/1991, Technical-sanitary regulation for production, traffic and trade of candies, chewing gums, confectioneries and sweets; article 15.2 and Royal Decree 1601/2010, laying down the basic material for the manufacture of gum base or gum rubber approved; annex II, point 1.

Caramelos Cerdán has established a HACCP procedure including analysis on final products related with microbiology and heavy metals to determine their quality and safety. The frequency and kind of parameters to analyze are established in the procedure.

Heavy metals tests are not compulsory due to derogation according to Royal Decree 135/2010. Even so are made regularly by the company.



Información sobre alérgenos • Allergens information

Listado de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; artículo 21 y anexo II.

List according to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers; article 21 and annex II.

1.	Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	N
	Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.	
2.	Crustáceos y productos a base de crustáceos.	N
	Crustaceans and products thereof.	
3.	Huevos y productos a base de huevo.	N
	Eggs and products thereof.	
4.	Pescado y productos a base de pescado.	N
	Fish and products thereof.	
5.	Cacahuets y productos a base de cacahuets.	N
	Peanuts and products thereof.	
6.	Soja y productos a base de soja.	N
	Soybeans and products thereof.	
7.	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	N
	Milk and products thereof (including lactose).	
8.	Frutos de cascara y productos derivados.	N
	Nuts and products thereof.	
9.	Apio y productos derivados.	N
	Celery and products thereof.	
10.	Mostaza y productos derivados.	N
	Mustard and products thereof.	
11.	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	N
	Sesame seeds and products thereof.	
12.	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	N
	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .	
13.	Altramuces y productos a base de altramuces.	N
	Lupin and products thereof.	
14.	Moluscos y productos a base de moluscos.	N
	Molluscs and products thereof.	

Y = Presencia/Presence

N = Ausencia/Absence

¿? = Trazas/Traces



Información nutricional (por 100 g) • Nutritional information (per 100 g)

Según Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; artículo 30 y anexos XIII, XIV y XV. Fórmulas vitamínicas de acuerdo al Reglamento (CE) No 1925/2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

According to Regulation (EU) No 1169/2011, on the provision of food information to consumers; article 30 and annexes XIII, XIV and XV. Vitamin formulations according to Regulation (EC) No 1925/2006, on the addition of vitamins and minerals and of certain other substances to foods.

Valor Energético • Energy	1.687 kJ	397 kcal
Grasas • Fat		0 g
de las cuales saturadas • of which saturates		0 g
Hidratos de carbono • Carbohydrate		98 g
de los cuales azúcares • of which sugars		75 g
Proteínas • Protein		0 g
Sal • Salt		0 g

VRN: Valor de Referencia de Nutrientes • NRV: Nutrient Reference Values.

Otras características del producto • Further characteristics of the product

Información basada en las especificaciones enviadas por nuestros proveedores de materias primas.

Information based on specifications received from our suppliers of raw materials.

Cumple la normativa <u>Kosher</u> • According to <u>Kosher</u> rules	Si • Yes
Todos sus ingredientes están certificados Kosher • All of the ingredients are Kosher certified	Si • Yes
El producto se puede certificar como Kosher • Is this product certifiable as Kosher	Si • Yes
Cumple la normativa <u>Halal</u> • According to <u>Halal</u> rules	Si • Yes
Todos sus ingredientes están certificados Halal • All of the ingredients are Halal certified	Si • Yes
El producto se puede certificar como Halal • Is this product certifiable as Halal	Si • Yes
Es apto para un consumo <u>Vegetariano</u> • Is suitable for a <u>Vegetarian</u> diet	Si • Yes
Es apto para un consumo <u>Vegano</u> • Is suitable for a <u>Vegan</u> diet	Si • Yes

Uso previsto y consumidores destino • Intended use and target consumers

El uso previsto de este producto es el consumo humano directo sin tratamiento posterior. No se requieren condiciones especiales de uso.

Los consumidores destino son personas mayores de tres años, con la excepción de aquellas que sufran intolerancia a alguno de sus ingredientes.

Caramelos Cerdán, S.L. no se hace responsable de otros usos dados al producto salvo los especificados en este documento.

The intended use of this product is human consumption without further treatment. Special conditions of use are not required.

Target consumers are people older than three years, with the exception of those who suffer intolerance to any of the ingredients.

Caramelos Cerdán, S.L. is not responsible for other uses given to this product except those specified herein.



Material auxiliar • Packaging material

Según Reglamento (CE) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y Reglamento (UE) N° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

La **envuelta* y el palito*** del caramelo están elaborados con materiales aprobados para estar en contacto directo con alimentos de acuerdo a las normativas vigentes.

Los **ensayos de migración*** llevados a cabo sobre los materiales plásticos que van en contacto directo con los alimentos cumplen los parámetros establecidos en la reglamentación vigente. Estos ensayos comprenden los realizados por los propios proveedores sobre el material adquirido y los que realiza la empresa sobre el material que imprime. Los **ensayos de migración*** realizados por la empresa aseguran la ausencia de migración entre las diferentes caras del envoltorio, validando la inocuidad del proceso de impresión interno.

Las **tintas** utilizadas en la impresión del papel cumplen las normas relativas a tintas para superficies de embalajes que no entren en contacto directo con el producto.

Los productos son envasados en **bolsa de plástico** de polipropileno, en **tarros de plástico** de PVC o en **estuches de cartón** con recubrimiento interno de papel de fibra. Todos ellos aptos para contacto con alimentos.

Cada envase está perfectamente cerrado, ya sea precintado en el caso de los botes, sellado de bolsas o recubierto de film en el caso de los estuches.

La **caja** para su distribución es de cartón y el número de envases por caja dependerá del tipo de envase.

Todas las **cintas transportadoras*, los recipientes* y utensilios*** que pueden utilizarse en las diferentes tareas intermedias asociadas a la producción y al envasado cuentan con certificados de contacto con alimentos que aseguran su idoneidad.

(*) Material auxiliar en contacto directo con el producto. Los artículos que **no llevan asterisco** son materiales auxiliares secundarios que no entran en contacto directo con el producto; el envasado se realiza cuando los productos ya están envueltos y son seguros.

According to Regulation (EC) No 1935/2004, on materials and articles intended to come into contact with food and Regulation (EU) No 10/2011, on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Lollipop **wrapping* and stick*** are made with materials approved for being in direct contact with foodstuff according with current regulations.

Migration tests* made on plastic materials for direct food contact are according with the parameters established by current regulation. These tests include those made by the suppliers of purchased material and those made by the own company on its printed material. **Migration tests*** made by the company guarantee the absence of migration between both faces of the material. It validates the safety of its own printing process.

Inks used for printing process are according with the rules on inks intended to be used in packaging surfaces that does not come into direct contact with foodstuff.

The products are packed on **plastic bags** of polypropylene, **plastic jars** made of PVC or **cardboard cases** with inner liner of fibre paper. All of them are suitable for food contact.

Each container is tightly closed, jars and bags are sealed and cardboard cases are coated with film.

Box for distribution is made of cardboard, and number of packages per box depends on the type of packaging.

All **Conveyor belts*, containers* and tools*** used at different stages of the production process have certificates for food contact to ensure their suitability.

(*) Packaging material intended for direct food contact. The articles **without asterisk** are referred to packaging materials that do not come into direct contact with foodstuff, these materials contain products previously wrapped and safe.



Condiciones de almacenamiento y transporte (indicar las condiciones de conservación) •
Storage and transport conditions (indicate conditions of conservation)

Para conservar este producto en condiciones ideales, debe almacenarse en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar y humedad, así como mantenerse lejos de olores fuertes.

Las siguientes condiciones de almacenamiento y transporte deben garantizar el periodo de conservación de este producto:

To preserve this product under ideal conditions, should be stored in cool, dry and protected from sunlight and moisture place, and stay away from strong odours.

These storage and transport conditions must guarantee the shelf life of this product:

Temperatura • Temperature	20 – 25 °C
Humedad relativa • Relative humidity	< 50%
Embalaje de origen* • Original packages*	Cerrado • Closed
Lugar de ubicación • Location	Limpio, fresco y seco • Clean, cool and dry
Evitar • Avoid	Productos con fuerte olor, luz solar directa y lugares de proliferación de plagas • Products with strong odour, direct sunlight and places with proliferation of pests

(*) Para una adecuada conservación del producto es imprescindible que éste se mantenga cerrado y se conserve en su envase y caja original durante su almacenamiento.

(*) For proper preservation of the product it is imperative that it be kept tightly closed and preserved in its original box and packaging during storage.

Otros datos • Further data

Se ha implantado un sistema APPCC para garantizar la inocuidad de los productos fabricados por la empresa.

HACCP system has been established to guarantee the safety of products manufactured by the company.

Jake S.A. Ctra. de Madrid Km 381, 30500 Molina de Segura, Murcia, Spain.

Nº Registro Sanitario • Sanitary Registry Number R.G.E.S.A.A.: 23.297/MU

Departamento de Calidad • Quality Department +34 968 64 33 63
j.garcia@jakesa.com

Código Intrastat del Producto • Intrastat Code of the Product 17049071

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.

The information of this technical data sheet is based on our knowledge available to date. Information contained in this document should be taken as a guide and not as guarantee.

Historial de ediciones de esta ficha • Editions of this technical data sheet

Nº Edición Modificada Nº Edition Modified	Modificación Realizada Modification Done

Edición y Revisión son conceptos distintos. La Revisión está referida a los cambios en la plantilla de la ficha técnica (secciones y estructura principalmente), mientras que la Edición se refiere a los cambios dentro de las secciones que afectan al producto (cambio de ingredientes en la fórmula, de parámetros analizados, etc.).

Edition and Revision are different concepts. Revision is referred to changes in the template of this format (sections and arrangement mainly), meanwhile, Edition is referred to changes inside the different sections that affect the product (removing or adding ingredients, microbiological parameters...).