Ficha Técnica

Fecha: 02/10/2026 **Revisión:** 3 *(Sustituye y anula la revisión anterior)*

MIX 6 GOMINOLAS DE FRUTAS GUMMM 1 KG (NARANJA, LIMÓN, FRESA, CEREZA, MANZANA, FRAMBUESA) (10x1 kg/caja)

Código de producto (Bolsa)	**54000**	**Código de barras (Bolsa)**	**5200391330938 (EAN-13)**
Código de producto (Caja)	**-**	**Código de barras (Caja)**	**52003913310108 (DUN-14)**

Características generales

Descripción:	Gominolas blandas redondas de pectina con un 10 % de zumo natural de fruta añadido. Gominolas envueltas individualmente en doble torsión y presentadas en bolsas de 1 kg, con sabores surtidos de frutas. Producto elaborado con ingredientes de calidad mediante una técnica exclusiva de Lavita Candies.
Ingredientes:	Azúcar, jarabe de glucosa, gelificante: pectina, pulpa de fruta, estabilizante: sorbitol, acidulante: ácido cítrico, aromas, colorantes alimentarios: E100, E163, E150c o E150d, E133.
Vida útil:	48 meses en el envase original cerrado. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz.

Características organolépticas

Aspecto	Forma redonda, gominola blanda recubierta de azúcar cristal.	**Olor**	Típico de cada sabor
Color	Con colorantes naturales curcumina (E100), antocianina (E163), caramelo amónico (E150c) o caramelo amónico al sulfito (E150d) y colorante artificial azul brillante FCF (E133).	**Sabor**	Rendimiento, característico de 6 sabores diferentes (LIMÓN, NARANJA, MANZANA, FRESA, CEREZA, FRAMBUESA)

Características físicas y químicas

Humedad:	7,7 g / 100 g
Tamaño / Peso:	23 mm de diámetro, 12 mm de altura, 8,5 g/pieza, 114 piezas/kg

Concentración de colorantes (mg/Kg)

Colorantes alimentarios	Limón	Naranja	Manzana	Fresa	Cereza	Frambuesa
Curcumina (E100)	40,1	47,8	32,4	-	-	-
Antocianina (E163)	-	832,8	-	1048,7	2097,3	-
Azul brillante FCF (E133)	-	-	2,47	-	-	-
Caramelo amónico (E150c)	-	-	-	-	-	592,8
Caramelo amónico al sulfito (E150d)	-	-	-	-	-	364

Calculado por el Departamento de Control de Calidad de Lavita

Características microbiológicas*

	Valores máximos u.f.c./g
TPC 30 °C	<10 ISO 4833-1:2013
Levaduras	<10 ISO 21527-1:2008
Mohos	<10 ISO 21527-1:2008
Escherichia Coli	<10 ISO 16649-2:2001
Coliformes totales	<10 ISO 4832:2006
Enterobacteriaceae	<10 ISO 21528-2:2004
Staphylococcus (+) coagulasa	<10 ISO 6888-2/A1:1999
Salmonella spp (excepto S. typhi y paratyphi)	No detectado/25 g EN ISO 6579-1:2017
Listeria Monocytogenes	No detectado/25 g EN ISO 11290-1:2017

**CoA: Certificado número: 65256*

Información nutricional**

	Valores típicos por 100 g de producto
Proteínas	0,17 XT-04 AOAC 991.20:2000 Método Kjeldahl.
Cenizas	0,3 Código Alimentario
Humedad	7,7 XT-06 ISO 1442:1997
Lípidos (grasa total)	<0,5 Soxhlet
Grasas saturadas	<0,5 GC-FID
Grasas insaturadas	<0,5 GC-FID
Grasas monoinsaturadas	<0,5 GC-FID
Grasas poliinsaturadas	<0,5 GC-FID
Azúcares totales	72,8 XI-32 Basado en MÉTODO OFICIAL AOAC 977,20
Hidratos de carbono totales	91,8 Calculado
Fibra alimentaria	<0,1 WEENDE
Energía	(367,9 Kcal/100gr) (1.563,5 KJ/100gr) Cálculo
Sal	<0,1 TITRIMÉTRICO
Sodio	<0,1 XT 28 AAS

***CoA: Certificado número: 58931*

Características de embalaje y paletización

Envase en contacto directo con el producto (Envase primario)	Envase secundario	Embalaje de caja	Paletización / Tamaño del contenedor
Envoltorio PET Twist - 9 cm TRANSPARENTE - IMPRESIÓN GUMMM	Bolsa OPP MULTICOLOR 1 kg GUMMM (ARÁNDANO, LIMÓN, MANZANA, FRESA, NARANJA, CEREZA) IMPRESA	Dimensiones de la caja: l,a,h = 390x245x285 mm (No71) SIN IMPRESIÓN 10 bolsas/caja Peso bruto: 10,4 kg Peso neto: 10 kg	Contenedor de 40 pies Método de carga: en palés Tipo de palé: Euro3 (1 m x 1,20 m) y Euro (0,80 m x 1,20 m) Cajas / palé Euro3: 96 Palés Euro3 / contenedor: 20 Cajas / palé Euro: 70 Palés Euro / contenedor: 1

Certificaciones, información dietética y declaración de alérgenos

Certificaciones	Información dietética	Declaración de alérgenos
Certificado Halal	Vegano, sin gluten, sin lactosa, sin frutos secos, sin OMG	Sin alérgenos

Producción LAVITA J&S:

Sistema de gestión de seguridad alimentaria: Conforme a los requisitos BS EN ISO 22000:2005

Buenas prácticas de fabricación: Conforme al Departamento de Control de Calidad y al equipo de producción de Lavita J&S.

Los resultados de este certificado son válidos únicamente para las muestras analizadas. Este certificado solo puede reproducirse íntegramente con autorización de Lavita Candies. La reproducción parcial solo está permitida previa autorización escrita de Lavita Candies. Los datos técnicos están garantizados por el Plan de Calidad de Lavita y destinados al personal técnico.