Denominación Legal:

Helado sabor avellanas con galletas y crema de cacao y avellanas.

Categorización según legislación:

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 1.3. Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes, no destinado a lactantes ni usos médicos especiales.

Descripción del producto:

Helado sabor avellanas con galleta y crema de cacao y avellanas.

Información Logística:

Unidades por caja: 4 unidades.

Cajas por base de palé: 12 Cajas.

Cajas por palé: 96 Cajas.

Dimensiones del palé: 120x80.

Envasado y Condiciones de Conservación:

Se presenta en tarrinas cilíndricas de plástico con tapadera de plástico, ambas aptas para el uso alimentario. A su vez, estas tarrinas van introducidas en cajas de cartón también aptas para el uso alimentario. Almacenamiento y distribución a temperatura menor o igual a – 18 ºC.

Instrucciones para su consumo:

Guardar en el congelador a temperatura menor o igual a -18 ºC hasta su consumo.

Una vez descongelado, nunca volver a congelar.

Contenido Neto / Volumen Neto:

Contiene: 1 Unidad. Capacidad:1 L. Peso aproximado: 600 g.

Composición Cualitativa:

LECHE desnatada reconstituida, azúcar, AVELLANAS, grasa de coco, azúcar invertido, dextrosa, harina de TRIGO, aceite de girasol, cacao en polvo, emulgente monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, estabilizantes goma garrofin, goma guar, goma de celulosa, carragenanos, LECHE desnatada en polvo, emulgente E322 lecitina de girasol, lecitina de SOJA, LACTOSA, suero de LECHE en polvo, aceite de coco, gasificante bicarbonato sódico, sal, acidulante E330, colorante caramelo natural E150a, edulcorante acesulfame K E950

Información sobre OMG:

El producto no contiene ingredientes con OMG o que procedan de otros que hayan sido modificados genéticamente. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al contenido de los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Información sobre grasas trans:

El contenido de grasas trans en nuestros productos, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal, no es superior a 2 gramos por cada 100 gramos de grasa. Por tanto, no requiere ser etiquetado de acuerdo al Reglamento (UE) 2019/649.

Información nutricional:

La Información Nutricional por 100 mL de producto basada en el cálculo efectuado a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados es:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 mL		
Valor energético (kJ/kcal)	697,27	167,37
Grasas (en g):	8,93	
de las cuales saturadas(en g):	3,96	
Hidratos de carbono (en g):	18,29	
de los cuales azúcares (en g):	14,61	
Proteínas (en g):	3,03	
Sal (en g):	0,18	

Fases de elaboración:

Ver Diagrama de Flujo del proceso en el Sistema de Autocontrol.

Información de Alérgenos:

Según el Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones	**Presencia en el producto**	**Presencia en la línea de producción**
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	+
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y derivados	+	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO_2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

Etiquetado del producto:

El etiquetado será según el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, donde figura la denominación genérica del producto, la razón social, los ingredientes ordenados de mayor a menor, destacando aquellos ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, la fecha de consumo preferente que corresponde con **24** meses desde la fecha de fabricación, el número de lote, condiciones de conservación que es en congelación a temperatura ≤ a - 18 ºC, y el NºRGSEAA 28.00281/CO.

Se anota en la etiqueta "En la línea de producción hay presencia de huevos, cacahuetes, sésamo, otros frutos de cáscara (almendras, nueces, pistachos, etc.)".

Controles de calidad:

Se hacen controles microbiológicos de producto por parte de Laboratorio Certificado **alacor**. Para los productos de heladería se establecen los siguientes parámetros junto con los valores límites y métodos de detección, en base al Reglamento (CE) nº 2073/2005:

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión			
Criterios de seguridad alimentaria			
Parámetro	**Límite**	**Fase en la que se aplica el criterio**	**Método de detección**
Listeria monocytogenes	10^2 ufc/g.	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador	EN/ISO 11290
Salmonella[1]	Ausencia en 25 g.	Productos comercializados durante su vida útil	EN/ISO 6579

Criterios de higiene de los procesos			
Parámetro	**Límite**		**Método de detección**
	m	**M**	
Enterobacteriáceas[1]	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2

[1]Estos criterios sólo son aplicables a helados con ingredientes lácteos.