

Denominación Legal:

Postre helado.

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:

Tarta helada de forma circular, constituida por dos capas de helado, una de sabor nata y otra de helado de sabor avellana sobre un bizcocho calado. Está decorada con yema pastelera tostada con moñas de nata, granillo y crocanti de almendra.

Información Logística:

Unidades por caja: 1 Unidad.

Cajas por palé: 144 Cajas.

Cajas por base de palé: 12 Cajas.

Dimensiones del palé: 120x80.

Envasado y Condiciones de Conservación:

Se presentan en cajas de porexpan aislante con una blanda de papel parafinado, ambos aptos para el uso alimentario. Almacenamiento y distribución a temperatura menor o igual a - 18 °C.

Instrucciones para su consumo:

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

Una vez descongelado, nunca volver a congelar.

Contenido Neto / Volumen Neto:

Contiene: 1 Unidad. Capacidad: 2200 mL. Peso: 1400 g.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: LECHE desnatada reconstituida, azúcar, MANTEQUILLA, AVELLANAS, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, agua, HUEVO, almidón modificado, acidulante E334, conservador E202, colorantes E160a(i), E160c, E172, espesante E415, glucosa, harina de TRIGO, clara de HUEVO, estabilizantes E471, E410, E412, E1520, E460i, E466, E407, E463, E340ii, emulgentes E471, E477, E470a, E472e, E322 lecitina de SOJA, E472b, sal, jarabe de glucosa fructosa, gasificantes E450i, E500ii, antiaglomerantes E170, almidón de maíz, corrector de acidez E516, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, nabina), NATA, humectante sorbitol, proteínas de LECHE, aroma, maltodextrina, manteca de cacao, materia grasa láctea anhidra, ALMENDRA, aroma natural de vainilla.

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) | 724,04 | 174,25 |
| Grasas (en g): | 8,82 | |
| de las cuales saturadas(en g): | 5,92 | |
| Hidratos de carbono (en g): | 21,48 | |
| de los cuales azúcares (en g): | 20,70 | |
| Proteínas (en g): | 2,78 | |
| Sal (en g): | 0,08 | |

| | | |
|---|--|---|
|  | FICHA TÉCNICA: 0408 TARTA HELADA YEMA AL WHISKY NºRGSEAA: 28.00281/CO y 28.002986/CO | NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/Las Eras, 15. Montalbán de Córdoba 957 310 652 |
|---|--|---|

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 o trazas |
|--|--------------------------|--|
| 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 | + | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | - | + |
| Soja y productos a base de soja | + | - |
| Leche y sus derivados | + | - |
| Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféngicos, 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 °C, y el NºRGSEAA.

Se anota en la etiqueta "En la línea de producción hay presencia de cacahuets, sésamo, frutos de cáscara".

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 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 10 ² ufc/g. | Productos comercializados durante su vida útil | EN/ISO 11290 |
| <i>Salmonella</i> 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 |

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

Elaborado y Aprobado

Rafael de los Santos Ríder Jiménez
Veterinario Responsable Calidad Nueva Repostería, SL