

|                                                                                                                |                                                                                                    |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Heladería de Montalbán</b> | <b>FICHA TÉCNICA:</b><br><b>0439 K-BUENO DELICE</b><br><b>NºRGSEAA: 28.00281/CO y 28.002986/CO</b> | <b>NUEVA REPOSTERÍA, SL.</b><br><b>C/Las Eras, 15. Montalbán de Córdoba</b><br><b>957 310 652</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

**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:**

Postre helado formado por helado de avellana, con corazón de chocolate, y decoración de chocolate Kinder.

**Información Logística:**

Unidades por caja: 15 Unidades.

Cajas por palé: 144 Cajas.

Cajas por base de palé: 8 Cajas.

Dimensiones del palé: 120x80.

**Envasado y Condiciones de Conservación:**

Se presentan introducidas en cajas de cartón, aptas 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:**

Peso/Unidad: 95 g. Peso/Caja: 1425 g.

**Composición Cualitativa:**

INGREDIENTES: 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, carragenanos, aceite de palma, jarabe de glucosa - fructosa, agentes de recubrimiento carbonato ácido de sodio, carbonatos de amonio, grasa vegetal (palmiste, palma), emulgentes E492, E322 lecitina de SOJA, lecitina de girasol, manteca de cacao, LACTOSA, suero de LECHE en polvo, LECHE entera en polvo, aceite de coco, gasificante bicarbonato sódico, sal, acidulante E330, antioxidantes E304i, E306, colorante caramelo natural E150a colorantes (E153, E120), aroma natural, aroma natural vainilla, 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 g de producto basada en el cálculo efectuado a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados es:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g |        |        |
|-----------------------------------|--------|--------|
| Valor energético (kJ/kcal)        | 796,01 | 190,83 |
| Grasas (en g):                    | 8,48   |        |
| de las cuales saturadas(en g):    | 5,86   |        |
| Hidratos de carbono (en g):       | 24,88  |        |
| de los cuales azúcares (en g):    | 22,75  |        |
| Proteínas (en g):                 | 3,79   |        |
| Sal (en g):                       | 0,15   |        |

|                                                                                 |                                                                                             |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA:</b><br><b>0439 K-BUENO DELICE</b><br>NºRGSEAA: 28.00281/CO y 28.002986/CO | <b>NUEVA REPOSTERÍA, SL.</b><br>C/Las Eras, 15. Montalbán de Córdoba<br>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 <sub>2</sub>                                                     | -                        | -                                            |
| 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 28.00281/CO y el NºRGSEAA 28.002986/CO.

Se anota en la etiqueta "Puede contener trazas de cacahuets, sésamo, frutos de cáscara, mostaza".

#### 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 <sup>2</sup> ufc/g. | Productos comercializados durante su vida útil | EN/ISO 11290        |
| <i>Salmonella</i> <sup>1</sup>              | 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 <sup>1</sup>             | 10 ufc/g               | 100 ufc/g                                      | ISO 21528-2         |

<sup>1</sup>Estos criterios sólo son aplicables a helados con ingredientes lácteos.

Elaborado y Aprobado

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