

	FICHA TÉCNICA: TULIPA VAINILLA TAHITÍ CON NUECES MACADAMIA NºRGSA: 28.00281/CO	NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/ Las Eras, 15 Montalbán de Córdoba Teléfono: 957 310 652
---	--	--

1. Denominación Legal:

Postre helado. Helado mantecado sabor vainilla Tahití con nueces macadamia.

2. Descripción del producto:

Postre individual consistente en una tulipa de barquillo bañada con cobertura de chocolate especial, rellena de helado mantecado sabor vainilla Tahití con forma de semiesfera, decorada con trozos de nueces macadamia y copos de chocolate y cereal chocolateado.

3. Información Logística:

Unidades por caja: 12 Unidades.

Cajas por palé: 168 Cajas.

Cajas por base de palé: 8 Cajas.

Dimensiones del palé: 120x80.

4. Composición Cualitativa:

Ingredientes: Tulipa chocolate [Harina de **TRIGO**, azúcar, grasas vegetales refinadas (coco, palma), cacao desgrasado en polvo, emulgentes lecitina de **SOJA** E322, E492, E476, E471, sal, aroma (vainilla natural), aroma, canela, antioxidantes E300, E306], Relleno: Helado mantecado sabor Vainilla tahití [**LECHE** desnatada reconstituida, azúcar, **NATA**, yema de **HUEVO** pasteurizada, azúcar invertido, fermentos lácteos, dextrosa, glucosa, **LECHE** concentrada azucarada, vainilla, aromas, almidón modificado, caramelo de azúcar, acidificante E330, sal, estabilizantes E471, E410, E412], Decoración: **NUECES MACADAMIA** caramelizadas (**NUECES MACADAMIA**, aceite de oliva, azúcar), bolas de cereal chocolateadas (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, **MANTEQUILLA** anhidra, emulgente E322 lecitina de girasol, E476, aroma, harina de arroz, harina de **TRIGO**, harina de **MALTA**, azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, sal, espesante E414), copos de chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera, pasta de cacao, aroma natural de vainilla), copos de chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, materia grasa **LÁCTEA**, emulgente lecitina de **SOJA**, aroma natural de vainilla),

5. Envasado y Condiciones de Conservación:

Se presentan en cajas de cartón microcanal tapa y fondo, aptas para el uso alimentario. Almacenamiento y distribución a temperatura menor o igual a - 18 °C.

6. Contenido Neto / Volumen Neto:

Contiene: 12 Unidades. Capacidad: 150 ml (aproximadamente). Peso: 80 g (aproximadamente).

7. 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 acerca de la autorización, etiquetado y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente.

8. Información de Alérgenos:

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el RD 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	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	+	-
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes	-	+
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 alféncigos, 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	-	-

	FICHA TÉCNICA: TULIPA VAINILLA TAHITÍ CON NUECES MACADAMIA NºRGSA: 28.00281/CO	NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/ Las Eras, 15 Montalbán de Córdoba Teléfono: 957 310 652
---	--	---

9. Etiquetado del producto:

El etiquetado será según el Reglamento (CE) nº 853/2004, el RD. 1334/1999 sobre etiquetado general de productos alimenticios, y 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 $\leq$ a - 18 °C, y marca sanitaria ovalada donde en la parte alta pone ES, en el medio el NºRGSA y en la parte baja CE.

ES
28.00281/CO
CE

Se anota en la etiqueta "En la línea de producción hay presencia de cacahuets, sésamo y otros frutos de cáscara (almendras, avellanas, pistachos, etc.)".

10. 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 sería:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100mL		
Valor energético (kJ/kcal)	1065,11	255,13
Grasas (en g):	13,07	
de las cuales saturadas (en g):	7,45	
Hidratos de carbono (en g):	30,32	
de los cuales azúcares (en g):	26,77	
Proteínas (en g):	3,37	
Sal (en g):	0,12	

11. Loteado del producto:

El número de lote corresponde con la fecha de fabricación. Esta fecha de fabricación se expone al revés mediante el siguiente formato: AMDD, correspondiendo la primera letra, la A, a la última cifra del año en curso, MM las 2 cifras del mes, y DD, las correspondientes al día que se ha fabricado.

12. Controles de calidad:

Se hacen controles microbiológicos de producto por parte de Laboratorio Certificado **alacor**. Para los productos finales de heladería se establecen los siguientes parámetros junto con los valores límites establecidos en el cuadro siguiente 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
<i>Listeria monocytogenes</i>	10 ² ufc/g	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador
<i>Salmonella</i> ¹	Ausencia en 25 g.	Productos comercializados durante su vida útil
Criterios de higiene de los procesos		
Parámetro	Límite	
	m	M
Enterobacteriáceas ¹	10 ufc/g	100 ufc/g

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