

	<p>FICHA TÉCNICA: <u>BARRA TUTTI FRUTTI</u> NºRGSA: 28.00281/CO</p>	<p>NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/ Las Eras, 15 Montalbán de Córdoba Teléfono: 957 310 652</p>
---	--	--

1. Denominación Legal:

Helado de leche sabor tutti frutti (sabor fruta).

2. Descripción del producto:

Helado consistente en una barra de forma prisma rectangular de helado de leche sabor tutti frutti (sabor fruta) con trozos de fruta escarchada.

3. Información Logística:

Unidades por caja: 8 barras por caja.
Cajas por palé: 84 Cajas.

Cajas por base de palé: 12 Cajas.
Dimensiones del palé: 120x80.

4. Composición:

Helado de leche sabor tutti frutti (sabor fruta) LECHE desnatada rehidratada, azúcar, grasa vegetal de coco no hidrogenada, calabazate [(rojo - verde - blanco (calabaza, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante E330, conservantes (E202, E211), colorantes (E100, E120, E133, E131)], dextrosa, azúcar invertido, emulgente (E471), estabilizantes (E466, E412, E407), aroma.

5. Envasado y Condiciones de Conservación:

Se presentan en cajas rectangulares de cartón aislante parafinado apto para el uso alimentario y posteriormente introducidas 8 barras en una caja de mayor tamaño.
Almacenamiento y distribución a temperatura menor o igual a - 18 °C.

6. Contenido Neto / Volumen Neto:

Contiene: 1 Unidad.
Volumen neto: 1.000 mL Peso aproximado:580 g.

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	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
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 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 SO2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

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 18 meses desde la fecha de fabricación, el número de lote, condiciones de conservación que es en congelación a temperatura $\leq a - 18 \text{ }^\circ\text{C}$, y marca sanitaria ovalada donde en la parte alta pone ES, en el medio el N°RGSA y en la parte baja CE.

ES
 28.00281/CO
 CE

Se anota en la etiqueta "Contiene leche".

Así mismo se indica: "En la línea de producción hay presencia de huevo, soja, gluten, cacahuetes, sésamo, frutos secos de cáscara (almendras, nueces, avellanas, pistachos, etc.)".

10. Loteado del producto:

El número de lote corresponde con la fecha de fabricación.

Esta fecha de fabricación se expone al revés, es decir, AAMMDD.

11. 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.