

Denominación Legal:

Helado sin azúcares añadidos.

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 turrón sin azúcar añadido.

Información Logística:

Unidades por caja: 30 unidades.

Cajas por palé: 112 Cajas.

Cajas por base de palé: 16 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 °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: 30 unidades. Capacidad 110 mL. Peso 70 g.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: LECHE desnatada reconstituida, maltitol E965i, sorbitol E420i, acesulfame K E950, (*Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes), Turrón Sin Azúcares [ALMENDRA tostada, edulcorantes (maltitol, sorbitol, albúmina de HUEVO), grasa de coco refinada, emulgente E471, estabilizantes E412, E410, antioxidantes E307, E330, E300.

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)	501,31	120,43
Grasas (en g):	6,61	
de las cuales saturadas(en g):	3,99	
Hidratos de carbono (en g):	17,32	
de los cuales azúcares (en g):	3,52	
Proteínas (en g):	3,29	
Sal (en g):	0,10	

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	+	-
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 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 °C, y los NºRGSEAA 28.00281/CO y 28.002986/CO.

Se anota en la etiqueta "En la línea de producción hay presencia de gluten, soja, cacahuets, sésamo, frutos de cáscara". También se indica lo siguiente. "Contiene edulcorantes artificiales y azúcares naturalmente presentes. Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes".

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