

 Heladería de Montalbán	FICHA TÉCNICA: 0339 COPA VAINILLA TAHITÍ CON NUECES DE MACADAMIA NºRGSEAA: 28.00281/CO y 28.002986/CO	NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/Las Eras, 15. Montalbán de Córdoba 957 310 652
--	--	---

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 individual consistente en una porción con helado de leche mantecado sabor vainilla sobre una base de sirope de caramelo, con nueces de macadamia caramelizadas y una bola de cereal chocolateada, todo ello en un envase apto para uso alimentario.

Información Logística:

Unidades por caja: 12 unidades.

Cajas por palé: 195 Cajas.

Cajas por base de palé: 13 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:

Contiene: 12 Unidades. Capacidad: 160 mL. Peso 120 g.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: LECHE desnatada reconstituida, azúcar, NATA, yema de HUEVO pasteurizada, azúcar invertido, NUECES MACADAMIA, dextrosa, pasta de cacao, manteca de cacao, fermentos lácteos, estabilizantes E471, E410, E412, E407, canela, vainillina, jarabe de glucosa fructosa, agua, azúcar caramelizada, almidones modificados, gelificante E440, colorante E150d, conservador E202, acidulante E330, aroma caramelo, aceite de oliva, MANTEQUILLA anhidra, emulgente E322 lecitina de SOJA, E476, aroma, harina de arroz, harina de TRIGO, harina de MALTA, sal, espesante E414.

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)	739,91	177,11
Grasas (en g):	7,37	
de las cuales saturadas(en g):	3,44	
Hidratos de carbono (en g):	24,56	
de los cuales azúcares (en g):	23,65	
Proteínas (en g):	2,86	
Sal (en g):	0,10	

 Heladería de Montalbán	FICHA TÉCNICA: 0339 COPA VAINILLA TAHITÍ CON NUECES DE MACADAMIA 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
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 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	-	-

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 $\leq$ 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 cacahuets, sésamo, y otros 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