

|                                                                                                                |                                                                                                                                   |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Heladería de Montalbán</b> | <b>FICHA TÉCNICA:</b><br><b>3086 COPA PREMIUM MONCHER SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA</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:**

Copa que se presenta rellena de helado de crema con leche sin lactosa sabor avellanas con la base con galleta sin gluten y la parte superior decorada con avellanas.

**Información Logística:**

Unidades por caja: 6 unidades.

Cajas por palé: 154 Cajas.

Cajas por base de palé: 14 Cajas.

Dimensiones del palé: 120x80.

**Envasado y Condiciones de Conservación:**

Copa que se presentan en vasos de uso alimentario, y a su vez, en una caja de cartón de 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: 1 Unidad. Capacidad: 160 mL (aproximadamente). Peso aproximado: 120 g.

**Composición Cualitativa:**

INGREDIENTES: LECHE desnatada sin lactosa reconstituida, azúcar, AVELLANAS tostadas, dextrosa, azúcar invertido, pasta de cacao, grasa de coco refinada, harina de maíz, aceite vegetal (girasol alto oleico), almidón de maíz, jarabe de glucosa y fructosa de maíz, harina de arroz, harina de SOJA, fibra de maíz, fibra de guisante, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonato ácido de amonio), emulgentes (E322: lecitina de SOJA, E471), estabilizantes (E466, E412, E407), aromas, aroma vainilla natural.

**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)         | 839,28 | 201,35 |
| Grasas (en g):                     | 9,52   |        |
| de las cuales saturadas(en g):     | 5,11   |        |
| Hidratos de carbono (en g):        | 25,22  |        |
| de los cuales azúcares (en g):     | 18,63  |        |
| Proteínas (en g):                  | 3,09   |        |
| Sal (en g):                        | 0,16   |        |

**Fases de elaboración:**

Ver Diagrama de Flujo del proceso en el Sistema de Autocontrol.

|                                                                                                                |                                                                                                                                   |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Heladería de Montalbán</b> | <b>FICHA TÉCNICA:</b><br><b>3086 COPA PREMIUM MONCHER SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA</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> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 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 (sin incluir la lactosa)                                                                                                                       | +                        | -                                   |
| 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 <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 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 huevo, cacahuets y 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 <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