

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 con helado sabor nata, con trocitos de galletas de oreo, y decorado en su parte superior con galletas oreo.

Información Logística:

Unidades por caja: 12 unidades.

Cajas por palé: 160 Cajas.

Cajas por base de palé: 16 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: 200 mL. Peso 130 g.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: LECHE desnatada reconstituida, azúcar, NATA, fermentos LÁCTEOS, galletas oreo [harina de TRIGO, azúcar, grasas vegetales (palma, palmiste), cacao desgrasado en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (bicarbonatos de potasio, amónico y sódico), sal, fermentos LÁCTEOS, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol) y aroma], dextrosa, azúcar invertido, emulgente E471, estabilizantes: E466, E412, E407, vainillina, aromas.

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)	496,42	119,03
Grasas (en g):	5,13	
de las cuales saturadas(en g):	2,96	
Hidratos de carbono (en g):	16,08	
de los cuales azúcares (en g):	14,27	
Proteínas (en g):	2,18	
Sal (en g):	0,10	

	<p>FICHA TÉCNICA: 0338 COPA PREMIUM OREO NºRGSEAA: 28.00281/CO y 28.002986/CO</p>	<p>NUEVA REPOSTERÍA, SL. C/Las Eras, 15. Montalbán de Córdoba 957 310 652</p>
---	--	---

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 o trazas
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	+	-
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 ≤ a - 18 °C, y el NºRGSEAA 28.00281/CO y el NºRGSEAA 28.002986/CO.

Se anota en la etiqueta "Puede contener trazas de huevos, cacahuets, mostaza, sésamo, 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