

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 helado de forma cilíndrica formado por helado de vainilla, cubierto con crema de gianduja, y decorado con caracola de chocolate.

Información Logística:

Unidades por caja: 15 Unidades.

Cajas por palé: 144 Cajas.

Cajas por base de palé: 8 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:

Peso/Unidad: 75 g. Peso/Caja: 1125 g.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: LECHE desnatada reconstituida, azúcar, NATA, yema de HUEVO pasteurizada, aceite de girasol, harina de TRIGO, pasta de AVELLANA, cacao en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, azúcar invertido, dextrosa, fermentos LÁCTEOS, estabilizantes: E471, E466, E412, E407, emulgentes E322 lecitina de SOJA y de girasol, E476, grasas vegetales (palma), cacao, suero de LECHE, fructosa, sal, gasificantes (E500, E503), antioxidante (E223), canela, vainillina, aromas, aroma natural de vainilla, aroma 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 g de producto basada en el cálculo efectuado a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados es:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético (kJ/kcal)	877,16	210,83
Grasas (en g):	9,36	
de las cuales saturadas(en g):	4,91	
Hidratos de carbono (en g):	26,57	
de los cuales azúcares (en g):	25,07	
Proteínas (en g):	4,68	
Sal (en g):	0,20	

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 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 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 cacahuets, sésamo, mostaza, 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