

HECOALSA	ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO	Código: 8007 EPT: S/01 Revisión: 0 Fecha: ENE-05 Página: 1/1
	SANDWICH HELADO SABOR VAINILLA- CHOCOLATE (85 ml. / 2 SANDWICH)	

1- DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

Producto congelado compuesto de helado sabor vainilla-chocolate y galleta listo para comer. Contiene ingredientes pasterizados (batidos y congelados), y no pasterizados (galleta).

2- CLASIFICACION.

El producto está clasificado como "Postre de helado" según la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de Helados y mezclas envasadas para congelar (R.D. 618/98).

3- INGREDIENTES.

Leche desnatada en polvo rehidratada, galleta (29%: harina de trigo, azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche polvo, jarabe de glucosa, huevo, almidón emulgente:lecitina y sal, gasificantes: bicarbonato sódico, bicarbonato amónico, antioxidante: E-223 disulfito sódico), azúcar, grasa vegetal hidrogenada, lactosa y proteínas de leche, jarabe de glucosa, cacao en polvo, emulsionantes y estabilizantes: E-471 (Mono y Digliceridos de ácidos grasos), E-412 (Goma Guar), E-466 (Carboximetil celulosa sódica), E-407 (Carragenatos), Colorantes: E102 (Tartrazina) y E-110 (Amarillo anaranjado S), aroma autorizado : vainilla.

4- ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS.

- Peso mínimo (helado)..... 430 gr./l.
- Volumen unidad de venta (aproximado)..... 170 ml. (2 x 85 ml.)

5- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

- Listeria Monocitogenes (ufc/25 gr.)..... Ausencia.
- Salmonela spp. (ufc/25 gr.)..... Ausencia.
- Staphylococcus aureus (ufc/ gr.) m=10 M=10² (n=5 c=2)
- Coliformes (ufc/ gr.) m=10² M=2.10² (n=5 c=2)
- Aerobios totales (ufc/ gr.) m=10⁵ M=5.10⁵ (n=5 c=2)

Nota: m= Valor umbral. M= Valor límite (ninguna superior). n = Unidades muestra.
C= Número aceptable con valores entre m y M, si los demás ≤ que m.

6- ENVASADO.

- Envase primario material polimérico. Calidad alimentaria.
- Funda exterior material celulósico

7- ETIQUETADO

Impreso en funda exterior indicando:

- Denominación del producto (Sándwich helado sabor vainilla-chocolate)
- Relación de ingredientes y volumen
- Lote. Fecha de consumo preferente y condiciones de conservación
- Razón Social, domicilio y Marca de salubridad

E- 28.1271/AL
CEE

8- ALMACENAJE Y TRANSPORTE.

- Cámara frigorífica de congelación (Temperatura de conservación inferior a -18°C.)
- Encajado (24 unidades de venta) y paletizado.
- Frigorífico -18°C con tolerancia 4°C (según legislación vigente).

Gerente: Antonio Rodríguez Sáez