

**Código Producto:** 04029 **Proceso:** Postres helados**Descripción:** TARTA AL WHISKY RECTANGULAR**Denominación legal:** Postre de helado artesano sabor nata y mantecado**Ingredientes****- Helado de leche mantecado**

LECHE reconstituida, yema de HUEVO pasterizada, azúcar, MANTEQUILLA, dextrosa, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenano), aroma

- Helado crema con nata (29%)

LECHE reconstituida, NATA uht, azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenina)

- producto elaborado a base de aceites vegetales (suero de MANTEQUILLA, aceite vegetal 25% (palmiste, coco, palma, colza), aceite de palmiste totalmente hidrogenado 8%, almidón modificado, suero de MANTEQUILLA en polvo, aroma)

- yema de HUEVO caramelizada (azúcar, HUEVO pasterizado, jarabe glucosa, almidón modificado de maíz, corrector de acidez E334, conservador (E202, E281), colorante (E120, E160b)

- gel de azúcar y caramelo (jarabe de glucosa, agua, azúcar, azúcar caramelizado, humectante: glicerina (SOJA), estabilizante (pectinas), correctores de acidez (E330, E331), almidón modificado, conservador E202, colorante E150d)

- crocanti ALMENDRA (azúcar, ALMENDRA)

- bizcocho [HUEVO líquido pasterizado, harina de TRIGO, azúcar, agua, almidón TRIGO, preparado para emulsionar (agua, emulgentes(E471, E477, E470a)), dextrosa, estabilizante E415]

- (2,7%) licor de whisky

Características Microbiológicas

Enterobacterias ufc/g..... < 100 ufc/g

L.monocytogenes..... Ausencia en 25 g

Salmonella..... Ausencia en 25 g

Características Organolépticas

Textura..... Suave y cremosa

Sabor..... Dulce con sabor a nata y mantecado

Olor..... Agradable

Color..... Característico

Aspecto..... Atractivo

Valor Nutricional medio por 100 g (calculado)

Sal (g)..... 0,1

Proteínas (g)..... 4,1

- Azúcares..... 23,1

Hidratos de carbono (g).. 27,2

-Saturadas (g)..... 7,4

Grasas totales (g)..... 12,5

Energía (Kj/Kcal)..... 1034 kJ / 248 kcal

Tratamiento: Pasterización y congelación a -18°C

Almacenamiento: Almacenar a temperatura igual o inferior a -18°C en condiciones higiénicas manteniendo la cadena del frío. NO voltear cajas ni bandejas. Manipular cuidadosamente.

Transporte: Transportar a temperatura -18°C (± 4°C) en condiciones higiénicas. NO voltear las cajas. Manipular cuidadosamente. HELADOS ALONSO no se hace responsable de los productos dañados durante el almacenamiento y distribución de nuestros clientes.

Vida útil: 2 años

Modo de empleo: Sacar del congelador unos minutos antes, servir y consumir

Población destino: Destinado a todos los sectores de población excepto diabéticos (contiene azúcares) así como niños y mujeres embarazadas (contiene alcohol) y grupos de población que presenten alguna alergia alimentaria a los ingredientes citados en el apartado alérgenos.

Canidad neta: Capacidad 2000 ml; Dimensiones 28x13x5,2 cm

Alergenos: Leche y sus derivados (incluida lactosa)

Frutos con cáscara (frutos secos)

Cereales que contienen gluten



Código Producto: 04029

Proceso: Postres helados

Descripción: TARTA AL WHISKY RECTANGULAR

Denominación legal: Postre de helado artesano sabor nata y mantecado

Huevos y derivados

Soja y productos a base de soja

**En la empresa se trabaja con: cacahuete, productos lácteos, huevo, frutos con cáscara, gluten y soja.

***Puede contener trazas de mostaza

Envasado: Estuche poliestireno (32x17x11,5 cm), caja 6 uds

Etiquetado:

Nombre del producto
Denominación legal del producto
Lista de ingredientes (con alérgenos destacados)
Razón social y domicilio del fabricante o distribuidor
Cantidad neta
Fecha de consumo preferente
Modo de uso
Modo de conservación
Información nutricional
Marca sanitaria (si procede)

Declaración de OMG:

Helados Alonso certifica que sus productos no contienen materias primas procedentes de organismos modificados genéticamente (OMG), por lo que está exento de la obligación de etiquetado según el Reglamento (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003

Legislación aplicable, cumple con los criterios:

Generales de higiene según Rgto CE 852/2004 y 853/2004.
Trazabilidad según Rgto 178/2002
RTS de elaboración de helados según R.D 618/1998
Criterios microbiológicos según Rgto CE 2073/2005
Materiales plásticos según Rgto 10/2011
Etiquetado según Rgto 1169/2011