

**Código Producto:** 04248 **Proceso:** Postres helados**Descripción:** DELICIOSO DE MANGO**Denominación legal:** Postre de helado artesano sabor mango**Ingredientes****- Helado crema sabor mango (1,2%)**

LECHE reconstituida, azúcar, MANTEQUILLA, jarabe de glucosa, pasta de mango (azúcar, mango 30%, jarabe de glucosa, zumo concentrado de manzana, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, calabaza y zanahoria), aroma), dextrosa, fructosa, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenano), acidulante (ácido cítrico), aroma mango, colorante (E102\*) "Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños"

- **cubierta de salsa de cacao 9,5% (jarabe de glucosa, azúcar, agua, cacao desgrasado en polvo (9,5%), acidulante (ácido cítrico), glicerina (SOJA), estabilizante (pectina), almidón modificado, conservador E202, aroma)**

- **melón naranja**

- **chocolatina tricolor (cobertura de chocolate blanco y negro (azúcar, manteca cacao, LECHE desnatada en polvo, grasa LÁCTEA anhidra, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), vainillina), colorante (manteca de cacao, colorantes E120, E100))**

- **bizcocho de cacao (HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, agua, almidón de TRIGO, preparado para emulsionar (agua, emulgentes (E471, E477 y E470a), estabilizante E1520 y sal), cacao desgrasado en polvo 2%, preparado para impulsar (gasificantes (E450i, E500ii), antiaglomerantes (E170, almidón de maíz), corrector de acidez E516), dextrosa, estabilizante: E415)**

**Características Microbiológicas**

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

**L.monocytogenes.....** Ausencia / 25 g

**Salmonella.....** Ausencia / 25 g

**Características Organolépticas**

**Textura.....** Suave y cremosa

**Olor.....** Agradable

**Sabor.....** Mango ligeramente acidado

**Color.....** Característico

**Aspecto.....** Atractivo

**Valor Nutricional medio por 100 g (calculado)**

**Energía (Kj/Kcal).....** 592,1 kJ / 141,2 kcal

**Grasas totales (g).....** 5,6

**-Saturadas (g).....** 2,8

**Hidratos de carbono (g)..** 20,3

**- Azúcares.....** 17,6

**Proteínas (g).....** 2,4

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

**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:** Retirar el envoltorio plástico y consumir

**Población destino:** Destinado a todos los sectores de población excepto diabéticos ya que contiene sacarosa y otros azúcares y aquellos grupos de población que presenten alguna alergia alimentaria a los ingredientes citados en el apartado alérgenos.

**Canidad neta:** Capacidad 120 ml; Diámetro 6,1 cm; Altura 4 cm (Supreme)

**Alérgenos:** Leche y sus derivados (incluida lactosa)

Soja y productos a base de soja

Cereales que contienen gluten

Huevos y derivados

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

**Envasado:** Bandeja de cartón con papel satinado 12 uds(con envoltorio plástico PP), caja 60



## FICHA DE PRODUCTO F03.25.00

Código Producto:  Proceso:

Descripción:

Denominación legal:

uds

### Etiquetado:

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

**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