



Código Producto: 04247 Proceso: Postres helados

Descripción: DELICIOSO DE LECHE MERENGADA

Denominación legal: Postre de helado artesano sabor leche merengada

Ingredientes

- Helado crema de leche merengada

LECHE reconstituida, azúcar, MANTEQUILLA, dextrosa, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenina), canela en rama, saborizante limón (jarabe de glucosa, azúcar, corteza triturada de limón 12,7%, aceite esencial de limón 10,8%, agua, aromas, colorante E102* Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños), canela en polvo

- glaseado de canela 0,6% (jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (E440ii, E415), acidulante E330, E450i), conservador E202, canela)

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

- chocolate (cobertura de chocolate negro 69% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), MANTEQUILLA 31%)

- perla de gel roja (jarabe de glucosa, azúcar, gelificantes (E401, E341iii, E339iii), almidón modificado, aceite de coco, acidulante E296, aromas, estabilizante E415, colorante E129" puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños")

Características Físico-Químicas

pH..... 6.6 ± 0,5

Características Microbiológicas

Salmonella..... Ausencia / 25 g

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

Enterobacterias ufc/g..... < 100

Características Organolépticas

Textura..... Suave y cremosa

Aspecto..... Atractivo

Color..... Blanco

Sabor..... Lácteo con un toque de limón y canela

Olor..... Lácteo con aroma a limón y canela

Valor Nutricional medio por 100 g (calculado)

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

Energía (Kj/Kcal)..... 889 / 212

Grasas totales (g)..... 9,2

-Saturadas (g)..... 5,9

Hidratos de carbono (g).. 28,8

- Azúcares..... 25,2

Proteínas (g)..... 3,3

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, esperar unos minutos 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)

Alergenos: Leche y sus derivados (incluida lactosa)

Soja y productos a base de soja

Huevos y derivados

Cereales que contienen gluten

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

***Puede contener trazas de mostaza



Código Producto: 04247

Proceso: Postres helados

Descripción: DELICIOSO DE LECHE MERENGADA

Denominación legal: Postre de helado artesano sabor leche merengada

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