



Código Producto:  Proceso:

Descripción:

Denominación legal:

**Ingredientes**

- Helado crema sabor cremaet (café, ron, canela y limón)

LECHE reconstituida, azúcar, MANTEQUILLA, ron, dextrosa, jarabe de glucosa y fructosa, café soluble, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenina), 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), aroma

- gel de azúcar [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (pectinas, E415), corrector de acidez (E330,E450i), conservador E202]

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

- chocolate con leche (cobertura de chocolate con leche (69%) (azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, pasta de cacao, LACTOSUERO en polvo, materia grasa LÁCTEA, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla, aroma) y MANTEQUILLA (31%))

- cobertura de chocolate blanco [azúcar, manteca cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma de vainilla]

- café soluble

**Características Físico-Químicas**

Alcohol % vol..... 1,4

**Características Microbiológicas**

Salmonella..... Ausencia en 25 g (n=5 c=0)

L.monocytogenes..... Ausencia en 25 g (n=5 c=0)

Enterobacterias ufc/g..... n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g

**Características Organolépticas**

Textura..... Suave y fina

Aspecto..... Atractivo

Color..... Tostado

Sabor..... característico

Olor..... aroma a café

**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:** Sacar del congelador (-18°C), retirar el envoltorio plástico en los siguientes 10 min (temperatura ambiente 23,5°C) y servir hasta 20 min después de salida del congelador.

**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)

Cereales que contienen gluten

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.



Código Producto: 04395 Proceso: Postres helados

Descripción: DELICIOSO DE CREMAET

Denominación legal: Postre de helado artesano

\*\*\*Puede contener trazas de mostaza  
CONTIENE ALCOHOL

**Invasado:** Bandeja de cartón con blíster PET de 12 uds (con envoltorio plástico PP), 5 bandejas /caja (60 uds).

Pallet europeo postres: 40 cajas (4 alturas x 10 cajas por altura).

**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