



Código Producto: **04396** Proceso: **Postres helados**

Descripción: **DELICIOSO NACIONAL (CAFÉ Y MANTECADO)**

Denominación legal: **Postre de helado artesano**

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 sabor café (2%)

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

- gel de azúcar (jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (E440ii, E415), corrector de acidez (E330,E450i), conservador E202)

- chocolate con leche y blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, pasta de cacao, LACTOSUERO, grasa LÁCTEA anhidra, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla, aroma) y MANTEQUILLA)

- bizcocho (HUEVO pasterizado, harina de TRIGO, azúcar, agua, almidón TRIGO, preparado para emulsionar (agua, emulgentes(E471, E477, E470a), estabilizante E1520, sal), preparado para impulsar (gasificantes(E450i,E500ii), antiaglomerantes(E170 y almidón de maíz), corrector de acidez E516)), dextrosa, estabilizante E415)

Características Microbiológicas

Enterobacterias ufc/g.... n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
L.monocytogenes..... Ausencia en 25 g (n=5 c=0)
Salmonella..... Ausencia en 25 g (n=5 c=0)

Características Organolépticas

Textura..... Suave y cremosa
Sabor..... Café, canela y limón
Olor..... Café, canela y limón
Color..... Amarillo y marron suave
Aspecto..... Atractivo

Valor Nutricional medio por 100 ml (calcula)

Proteínas (g)..... 4,5
- Azúcares..... 19,2
Hidratos de carbono (g). 22,2
-Saturadas (g)..... 3,9
Grasas totales (g)..... 9,4
Energía (Kj/Kcal)..... 810,3 / 193,6

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)

Alérgenos: Leche y sus derivados (incluida lactosa)
 Huevos y derivados
 Cereales que contienen gluten
 Soja y productos a base de soja
 **En la empresa se trabaja con: cacahuete, productos lácteos, huevo, frutos con cáscara, gluten y soja.
 Leche y sus derivados (incluida lactosa)
 Cereales que contienen gluten



Código Producto: 04396 **Proceso:** Postres helados

Descripción: DELICIOSO NACIONAL (CAFÉ Y MANTECADO)

Denominación legal: Postre de helado artesano

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.

Envasado: Bandeja de cartón con blíster PET de 12 uds (con envoltorio plástico PP), 5 bandejas /caja (60 uds).
Pallet europeo: 40 cajas (4 alturas x 10 cajas por altura).

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