



Código Producto: **04438** Proceso: **Postres helados**

Descripción: **DELICIOSO CREMA DE AVELLANA CON CHOCOLATE 514**

Denominación legal: **Postre de helado artesano**

Ingredientes

- Helado sabor avellana 5%

LECHE reconstituida, dextrosa, azúcar, pasta de AVELLANA, yema de HUEVO pasteurizada, MANTEQUILLA, fructosa, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenina)

- producto en pasta con cacao y AVELLANA (azúcar, aceites vegetales (colza y girasol en proporciones variables), AVELLANAS 12%, LECHE desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo 7,5%, LACTOSA, emulgente (lecitina de colza, girasol y SOJA), aromas)

- preparado en pasta de avellanas y leche (azúcar, aceite de girasol, AVELLANAS (18%), LECHE en polvo desnatada (15%), LACTOSA, suero de LECHE en polvo, aceite de coco, emulgente (lecitina de girasol),

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

- crumble cacao [galleta (harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal de palma, cacao desgrasado 3%, MANTEQUILLA, LECHE desnatada en polvo, jarabe de glucosa, HUEVOS, gasificantes (E503ii, E500ii), aromas, sal), azúcar, grasa vegetal (girasol, cacao), cacao desgrasado 4%, LECHE desnatada en polvo, jarabe de glucosa deshidratado, emulgente (lecitina de SOJA), aromas, antioxidante (E304, E306)]

Características Físico-Químicas

pH..... 6,3 ± 0,5

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 cremosa

Aspecto..... Atractivo

Color..... Almendra tostada

Sabor..... Característico turrón blando

Olor..... Característico

Valor Nutricional medio por 100 g (calculado)

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

Energía (Kj/Kcal)..... 1026 / 246

Grasas totales (g)..... 12,7

-Saturadas (g)..... 3,3

Hidratos de carbono (g).. 25,4

- Azúcares..... 22,6

Proteínas (g)..... 7

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: 24 meses

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

Frutos con cáscara (frutos secos)

Cereales que contienen gluten

Soja y productos a base de soja



Código Producto: Proceso:

Descripción:

Denominación legal:

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

***Puede contener trazas de mostaza

***Puede contener sésamo

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:

Helados Alonso S.L cumple con el marco legislativo vigente y se adapta a cualquier modificación realizada.
Generales de higiene según Rgto CE 852/2004 y 853/2004.
Trazabilidad según Rgto CE 178/2002
RTS de elaboración de helados según R.D 618/1998
Criterios microbiológicos según Rgto CE 2073/2005
Materiales plásticos según Rgto CE 10/2011 y posteriores modificaciones
Etiquetado según Rgto CE 1169/2011