

**Código Producto:** 04439 **Proceso:** Postres helados**Descripción:** DELICIOSO DE PISTACHO 516**Denominación legal:** Postre de helado artesano**Ingredientes****- Helado de leche con PISTACHO (10%)**

LECHE reconstituida, dextrosa, PISTACHO en pasta, colorantes (E100, E141), azúcar, MANTEQUILLA, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenano)

- crema con pistacho para vetear [aceite de girasol, azúcar, PISTACHO (17,5%), SUERO DE LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aromas, antioxidante (extracto de romero)]

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

- chocolate coloreado [cobertura de chocolate blanco (azúcar, manteca cacao, LECHE desnatada en polvo, materia grasa LÁCTEA, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla, aroma), MANTEQUILLA, colorante (E100, E133)]

- PISTACHO en grano

Características Físico-Químicas

pH..... 6,3 ± 0,5

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

Color..... verde característico

Sabor..... Pistacho

Aspecto..... Artesanal

Valor Nutricional medio por 100 g (calculado)

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

Proteínas (g)..... 4,5

- Azúcares..... 25,1

Hidratos de carbono (g).. 27,9

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

Grasas totales (g)..... 10,4

Energía (Kj/Kcal)..... 943 / 225

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)

Alergenos: Leche y sus derivados (incluida lactosa)

Frutos con cáscara (frutos secos)

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.



Código Producto: 04439 Proceso: Postres helados

Descripción: DELICIOSO DE PISTACHO 516

Denominación legal: Postre de helado artesano

***Puede contener trazas de mostaza

Envasado: 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