

Denominación comercial:

11S BLOQUE VAINILLA-CHOCOLATE SIN AZÚCAR 1L KTC HOGAR

Fabricado por:	ALIMENTOS CONGELADOS CARRASCAL S.A. C/ Turquesa nº49, 47012 Valladolid (España) RGSA: 28.01337/VA	
Denominación de venta:	Helado sabor vainilla y chocolate sin azúcares añadidos, con edulcorantes	
Etiquetado:	Denominación, lista de ingredientes (composición cualitativa), cantidad neta, fecha de consumo preferente, lote, condiciones de conservación, información nutricional, nombre y dirección del fabricante. Según Reglamento 1169/2011. Menciones adicionales: Sin azúcares añadidos, con edulcorantes. Contiene azúcares naturalmente presentes*. Alto contenido de fibra, según Reglamento CE 1924/2006	
Composición cualitativa:	Ingredientes: Leche desnatada en polvo rehidratada, agente de carga (E-1200 polidextrosa), grasas vegetales (coco y palma), edulcorantes (E-966 lactitol), cacao desgrasado en polvo (2%), emulgentes (E-471 mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (E-410 goma de garrofin, E-412 goma guar, E-407 carragenanos), aromas, edulcorantes (E-955 sucralosa), colorante (E-100 curcumina, E-160b annato).	
Información nutricional: (por 100 g)	Valor energético (kJ/kcal) Grasas (g) de las cuales saturadas (g) Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares (g)* polialcoholes (g) Fibra alimentaria (g) Proteínas (g) Sal (g)	548/132 7.7 5.2 7.9 5.9 4.5 12 3.8 0.14
Características físico-químicas:	Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0	
Características organolépticas:	Color: amarillo pálido (vainilla) y marrón (chocolate). Aroma/Sabor: dulce, lácteo; el propio de los ingredientes (ausencia de sabores extraños). Textura: cremosa.	
Características microbiológicas:	Salmonella: no detectado en 25 g. Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Enterobacteriáceas < 100 ufc/g (n=5, c=2, m=10, M=100) Según Reglamento 2073/2005	
Tratamientos tecnológicos:	Homogenización (140 bar) Pasteurización (83±6 °C/30´´) Congelación	
Código de barras.	Estuche: 8414361102587 Retráctil: 18414361102584	
Nº lote:	Corresponde a fecha de fabricación. Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en estuche y pack.	
Fecha de consumo preferente:	Consumir preferentemente antes de: 24 meses Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en estuche y pack.	
Cantidad neta unitaria:	500 g/ud	
Destino final previsto:	Población en general, sin alergias ni intolerancias a los ingredientes (ver información alérgenos). Apto para diabéticos.	
Modo de empleo:	Listo para el consumo.	
Canal de distribución:	HOGAR	
Condiciones de transporte:	T<-18°C (tolerancia de 4°C, según RD 618/1998), en vehículos higienizados	

Denominación comercial:

11S BLOQUE VAINILLA-CHOCOLATE SIN AZÚCAR 1L KTC HOGAR

Condiciones de conservación:

Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C.
En el hogar en congelador *** 2 meses.
En el hogar en congelador **** hasta fecha de consumo preferente.

Envasado/empaquetado:

Estuche unitario de cartón (cartoncillo folding+PP).
Dimensiones: 6,5 x 6,5 x 23,9 cm.

Embalado:

Pack retráctilado (PE) de 6 estuches
Dimensiones: 6,5 x 39,0 x 23,9 cm.

Paletizado:

198 packs / palet
Packs/base: 9; Alturas: 22
Palet europeo (80x120x20), altura: 1,58 m (palet incluido); peso: 653 (kg)

Logística:

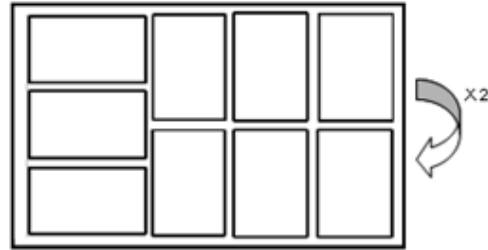


Imagen:



Información alérgenos:

GRUPO ALÉRGICO	Presencia
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y var. híbridas)	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa).	SI
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos o pistachos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂ .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

Según anexo III bis DIRECTIVA 2007/68/CE y anexo II Reglamento (UE) N° 1169/2011

Información OMG:

Este producto no contiene ingredientes OMG ni ingredientes producidos a partir de OMG.

Información sobre radiaciones ionizantes:

Este producto no ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni contiene ingredientes irradiados.

Esta información está basada en la documentación facilitada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.