

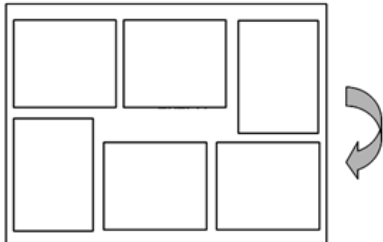

Denominación comercial:

**122 TARTA CRUJIENTE 1200 ML KTC HOSTELERIA**

<b>Fabricado por:</b>	ALIMENTOS CONGELADOS CARRASCAL S.A. C/ Turquesa nº49, 47012 Valladolid (España) RGSA: 28.01337/VA	
<b>Denominación de venta:</b>	Helado sabor nata, con cobertura especial con grasa vegetal (8%).	
<b>Etiquetado:</b>	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: no precisa	
<b>Composición cualitativa:</b>	Ingredientes: <b>Leche</b> y sólidos de la <b>leche</b> desnatados en polvo rehidratados, azúcar, grasas vegetales (coco y palma), jarabe de glucosa y fructosa, cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-471 mono y diglicéridos de ácidos grasos, E-322 lecitina de <b>soja</b> ), estabilizantes (E-410 goma de garrofin, E-412 goma guar, E-407 carragenanos), aroma.	
<b>Información nutricional: (por 100 g)</b>	Valor energético (kJ/kcal) Grasas (g) de las cuales saturadas (g) Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares (g) Proteínas (g) Sal (g)	947/226 13 9.8 24 23 2.9 0.13
<b>Características físico-químicas:</b>	Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0	
<b>Características organolépticas:</b>	Color: blanco ligeramente amarillo (helado nata), marrón (cobertura). Aroma/Sabor: dulce, lácteo; el propio de los ingredientes (ausencia de sabores extraños). Textura: cremosa (helado) y crujiente (cobertura).	
<b>Características microbiológicas:</b>	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	
<b>Tratamientos tecnológicos:</b>	Homogenización (140 bar) Pasteurización (83±6 °C/30´´) Congelación	
<b>Código de barras.</b>	Estuche: 8414361103744 Retráctil: 18414361103741	
<b>Nº lote:</b>	Corresponde a fecha de fabricación. Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en estuche y pack.	
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	Consumir preferentemente antes de: 24 meses Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en estuche y pack.	
<b>Cantidad neta unitaria:</b>	700 g / ud	
<b>Destino final previsto:</b>	Población en general, sin alergias ni intolerancias a los ingredientes (ver información alérgenos).	
<b>Modo de empleo:</b>	Listo para el consumo.	
<b>Canal de distribución:</b>	HOSTELERIA	
<b>Condiciones de transporte:</b>	T<-18°C (tolerancia de 4°C, según RD 618/1998), en vehículos higienizados	
<b>Condiciones de conservación:</b>	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.	

Denominación comercial:

## 122 TARTA CRUJIENTE 1200 ML KTC HOSTELERIA

<b>Invasado/empaquetado:</b>	Envoltorio individual en film plástico (PP) sobre bandeja plástica (PET/PS). Estuche de cartón. Dimensiones: 9,5 x 33,0 x 7,5 cm.																														
<b>Embalado:</b>	Pack retractilado (PE) de 4 unidades. Dimensiones: 33,0x 38,0 x 7.5 cm.																														
<b>Paletizado:</b>	132 pack / palet. Packs/base: 6; Alturas:22. Palet europeo (80x120x20), altura: 1,80 m (palet incluido); peso: 466 (kg)																														
<b>Logística:</b>																															
<b>Imagen:</b>																															
<b>Información alérgenos:</b>	<table border="1"><thead><tr><th>GRUPO ALÉRGENO</th><th>Presencia</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y var. híbridas)</td><td>NO</td></tr><tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Huevos y productos a base de huevo.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Pescado y productos a base de pescado.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Soja y productos a base de soja.</td><td><b>SI</b></td></tr><tr><td>Leche y sus derivados (incluida lactosa).</td><td><b>SI</b></td></tr><tr><td>Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos o pistachos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Apio y productos derivados.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Mostaza y productos derivados.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO<sub>2</sub>.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Altramuces y productos a base de altramuces.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Moluscos y productos a base de moluscos.</td><td>NO</td></tr></tbody></table> <p>Según anexo III bis DIRECTIVA 2007/68/CE y anexo II Reglamento (UE) N° 1169/2011</p>	GRUPO ALÉRGENO	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.	<b>SI</b>	Leche y sus derivados (incluida lactosa).	<b>SI</b>	Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos 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 <sub>2</sub> .	NO	Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
GRUPO ALÉRGENO	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.	<b>SI</b>																														
Leche y sus derivados (incluida lactosa).	<b>SI</b>																														
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos 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 <sub>2</sub> .	NO																														
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO																														
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO																														
<b>Información OMG:</b>	Este producto no contiene ingredientes OMG ni ingredientes producidos a partir de OMG.																														
<b>Información sobre radiaciones ionizantes:</b>	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.