

Denominación comercial:

12C TARTA CROCANTI 800ML 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, con crocanti de almendra (9%).	
Etiquetado:	Denominación de venta, lista de ingredientes (composición cualitativa), cantidad neta, fecha de consumo preferente, lote, condiciones de conservación, información nutricional, identificación fabricante. Menciones adicionales: no precisa	
Composición cualitativa:	Ingredientes: Leche y sólidos de la leche desnatados en polvo rehidratados, azúcar, grasas vegetales (coco y palma), jarabe de glucosa y fructosa, almendra , cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-471 mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (E-410 goma de garrofin, E-412 goma guar, E-407 carragenanos), colorante (E-100 curcumina, E-160b annato), aroma y sal.	
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) Proteínas (g) Sal (g)	897/214 9.91 5.33 26.93 24.86 3.67 0.13
Características físico-químicas:	Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0	
Características orgánicas:	Color: amarillo pálido (vainilla) y marrón (chocolate). Aroma/Sabor: dulce, lácteo; el propio de los ingredientes (ausencia de sabores extraños). Textura: cremosa (helado) y crujiente (almendra).	
Características microbiológicas:	Salmonella: ausencia 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: 8414361100606 Retrátil: 18414361100603	
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:	478 g / ud	
Destino final previsto:	Población en general, sin alergias ni intolerancias a los ingredientes (ver información alérgenos).	
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:

12C TARTA CROCANTI 800ML 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:

Envoltorio individual en film plástico sobre bandeja plástica.
Estuche de cartón (9,3 x 19,9 x 10,0 cm)

Embalado:

Pack retractilado de 4 unidades (37,2 x 19,9 x 10,0 cm)

Paletizado:

156 pack / palet.
Palet europeo (80x120x20), altura: 1,45 m (palet incluido); peso: 359 (kg)

Logística:

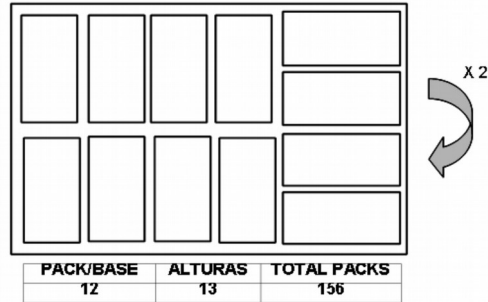


Imagen:



Información alérgenos:

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.	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.	SI
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 SO2.	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
Organismos modificados genéticamente.	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.

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