Denominación comercial: 14V BOMBÓN	VAINILLA 75 ML x 6 UDS KTC H	OGAR
Fabricado por:	ALIMENTOS CONGELADOS CARRASCAL S.A. C/ Turquesa nº49, 47012 Valladolid (España) RGSA: 28.01337/VA	
Denominación de venta:	Helado sabor vainilla, con cobertura especial con grasa vegetal (17%).	
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: no precisa	
Composición cualitativa:	Ingredientes: Leche y sólidos de la leche desnatados en polvo rehidratados, grasas vegetales (coco y palma), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-471 mono y diglicéridos de ácidos grasos, E-322 lecitina de soja), estabilizantes (E-410 goma de garrofin, E-412 goma guar, E-407 carragenanos), aroma, colorantes (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) Proteínas (g) Sal (g)	1090/260 18 15 22 21 2.6 0.10
Características físico-químicas:	Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0	
Características organolépticas:	Color: amarillo pálido (helado vainilla) y marrón (cobertura). Aroma/Sabor: dulce, lácteo; el propio de los ingredientes (ausencia de sabores extraños). Textura: cremosa (helado) y crujiente (cobertura).	
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 <u>+</u> 6 °C/30´´) Congelación	
Código de barras.	Estuche: 8414361100347 Retráctil: 18414361100344	
Nº lote:	Corresponde a fecha de fabricación. Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en unidad, estuche y pack.	
Fecha de consumo preferente:	Consumir preferentemente antes de: 24 meses Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en unidad, estuche y pack.	
Cantidad neta total/nº unidades: Cantidad neta unitaria:	390 g./ 6 uds por estuche 65 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	

FT 14V Rev.07. Fecha: 05-07-22. pag. 1/2 Revisado y Aprobado por: Responsable de Calidad

Denominación comercial: 14V BOMBÓN	VAINILLA 75 ML x 6 UDS 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 (PP). Estuche de cartón de 6 unidades. Dimensiones: 15,0 x 17,0 x 6,2 cm		
Embalado:	Pack retractilado (PE) de 6 estuches. Dimensiones: 15,0 x 17,0 x 37,2 cm		
Paletizado:	150 pack / palet. Packs/base: 15; Alturas:10. Palet europeo (80x120x20), altura: 1,85 m (palet incluido); peso: 458 (kg)		
Logística:			
lmagen:	Bena-		
	GRUPO ALÉRGENO	Presencia	
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y var.	NO	
	híbridas) Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	
	Huevos y productos a base de huevo.	NO	
	Pescado y productos a base de pescado.	NO	
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	
	Soja y productos a base de soja.	SI	
	Leche y sus derivados (incluida lactosa).	SI	
Información alérgenos:	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 SO2.	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) № 1169/2011		
		Este producto no contiene ingredientes OMG ni ingredientes producidos a partir de OMG.	
Información OMG:		roducidos a	

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