

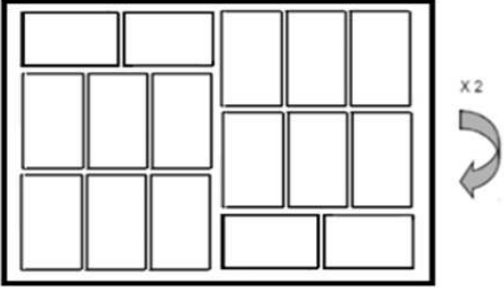

Denominación comercial:

180H VASITO COLECTIVIDAD VAINILLA-CHOCOLATE 75 ML x 75 UDS KTC

| | | |
|---|--|--|
| Fabricado por: | ALIMENTOS CONGELADOS CARRASCAL S.A. C/ Turquesa nº49, 47012 Valladolid (España) RGSA: 28.01337/VA | |
| Denominación de venta: | Helado sabor a vainilla y chocolate | |
| 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, azúcar, grasas vegetales (coco y palma), jarabe de glucosa y fructosa, 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), aromas, sal, 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) | 779/186 8.5 5.8 23 23 3.1 0.14 |
| Características físico-químicas: | Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0 | |
| Características organolépticas: | Color: amarillo pálido (helado vainilla) y marrón (helado de 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. | Caja: 18414361102157 | |
| Nº lote: | Corresponde a fecha de fabricación. Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en unidad y caja. | |
| Fecha de consumo preferente: | Consumir preferentemente antes de: 24 meses Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en unidad y caja. | |
| Cantidad neta total/nº unidades: Cantidad neta unitaria: | 2850 g / 75 uds por caja 38 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: | HOSTELERÍA-COLECTIVIDADES | |
| Condiciones de transporte: | T<-18°C (tolerancia de 4°C, según RD 618/1998), en vehículos higienizados | |

Denominación comercial:

180H VASITO COLECTIVIDAD VAINILLA-CHOCOLATE 75 ML x 75 UDS KTC

| 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: | Tarrina de plástico traslúcido termoformado (PS) con film plástico (poliéster) termosellado. Dimensiones: 6,0 x 6,0 x 3,8 cm. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Embalado: | Caja de cartón de 75 unidades. Dimensiones: 18,5 x 30,0 x 23,6 cm. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paletizado: | 112 cajas/palet. Packs/base: 16; Alturas:7. Palet europeo (80x120x20), altura: 1,80 m (palet incluido); peso: 410 (kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Logística: |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Imagen: |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Información alérgenos: | <table border="1"><thead><tr><th>GRUPO ALÉRGICO</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>NO</td></tr><tr><td>Leche y sus derivados (incluida lactosa).</td><td>SI</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 SO2.</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 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, 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 SO2. | NO | Altramuces y productos a base de altramuces. | NO | Moluscos y productos a base de moluscos. | NO |
| 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, 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 SO2. | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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.