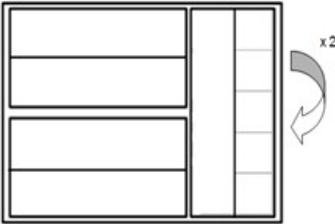


Denominación comercial:															
318H GRANEL CHOCOLATE 2,5 L KTC HOSTELERIA															
Fabricado por:	ALIMENTOS CONGELADOS CARRASCAL S.A. C/ Turquesa nº49, 47012 Valladolid (España) RGSA: 28.01337/VA														
Denominación de venta:	Helado sabor chocolate.														
Etiquetado:	Denominación, 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), aroma, sal.														
Información nutricional: (por 100 g)	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético (kJ/kcal)</td> <td>718/171</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>7.8</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas (g)</td> <td>5.3</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>de los cuales, azúcares (g)</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>2.8</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0.13</td> </tr> </table>	Valor energético (kJ/kcal)	718/171	Grasas (g)	7.8	de las cuales saturadas (g)	5.3	Hidratos de carbono (g)	22	de los cuales, azúcares (g)	21	Proteínas (g)	2.8	Sal (g)	0.13
Valor energético (kJ/kcal)	718/171														
Grasas (g)	7.8														
de las cuales saturadas (g)	5.3														
Hidratos de carbono (g)	22														
de los cuales, azúcares (g)	21														
Proteínas (g)	2.8														
Sal (g)	0.13														
Características físico-químicas:	Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0														
Características organolépticas:	Color: marrón. 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.	Unidad: 8414361102648 Caja: 18414361102645														
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 unitaria:	1250 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														
Condiciones de transporte:	T<-18°C (tolerancia de 4°C, según RD 618/1998), en vehículos higienizados														

Denominación comercial:

318H GRANEL CHOCOLATE 2,5 L KTC HOSTELERIA

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:	Cubeta de plástico termoformado (PS) color gris, con film plástico transparente termosellado (PET) y tapa rígida de plástico transparente (PET). Dimensiones: 17,0 x 17,5 x 12,5 cm.																														
Embalado:	Caja de de cartón de 5 unidades. Dimensiones: 18,8 x 78,5 x 13,6cm.																														
Paletizado:	78 cajas/palet (390 uds / palet). Packs/base: 6; Alturas:13. Palet europeo (80x120x20), altura: 1,92 m (palet incluido); peso: 554 (kg)																														
Logística:																															
Imagen:																															
Información alérgenos:	<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>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 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, 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 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, 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.