

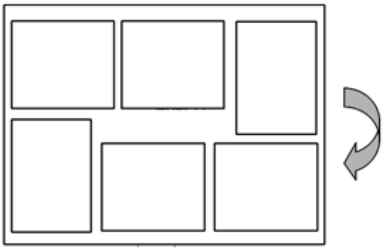

Denominación comercial:

321 TARTA WHISKY 1500 ML KTC HOSTELERIA

Fabricado por:	ALIMENTOS CONGELADOS CARRASCAL S.A. C/ Turquesa nº49, 47012 Valladolid (España) RGSA: 28.01337/VA	
Denominación de venta:	Helado sabor nata y whisky, con bizcocho (3,5%), crema de yema de huevo (3%) y crocanti de almendra (1%)	
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, jarabe de glucosa y fructosa, grasas vegetales (coco y palma), harina de trigo , almendra , huevo , emulgentes (E-471 mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (E-410 goma de garrofin, E-412 goma guar, E-407 carragenanos), aromas, colorante (E-100 curcumina, E-160b annato, E-120 carmín), almidón modificado de maíz, 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)	797/190 7.9 5.1 26 24 3.1 0.19
Características físico-químicas:	Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0	
Características organolépticas:	Color: blanco ligeramente amarillo (nata), amarillo pálido (whisky) y amarillo huevo (crema). Aroma/Sabor: dulce, lácteo; el propio de los ingredientes (ausencia de sabores extraños). Textura: cremoso (helado y crema), esponjosa (bizcocho) y crujiente (almendra).	
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.	Estuche: 8414361100231 Retráctil: 18414361100238	
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:	975 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:	HOSTELERIA	
Condiciones de transporte:	T<-18°C (tolerancia de 4°C, según RD 618/1998), en vehículos higienizados	

Denominación comercial:

321 TARTA WHISKY 1500 ML 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:	Envoltorio individual en film plástico (PP) sobre bandeja plástica (PET/PS). Estuche de cartón. Dimensiones: 9,5 x 33,0 x 9,5 cm.																														
Embalado:	Pack retráctilado (PE) de 4 unidades. Dimensiones: 33,0 x 38,0 x 9.5 cm.																														
Paletizado:	108 pack / palet. Packs/base: 6; Alturas:18. Palet europeo (80x120x20), altura: 1,86 m (palet incluido); peso: 491 (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>SI</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>SI</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>SI</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)	SI	Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	Huevos y productos a base de huevo.	SI	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.	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
GRUPO ALÉRGENO	Presencia																														
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y var. híbridas)	SI																														
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO																														
Huevos y productos a base de huevo.	SI																														
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.	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																														
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.