

**Código Producto:** 04216 **Proceso:** Postres helados**Descripción:** **TORNADO DE MANGO****Denominación legal:** Postre de helado artesano**Ingredientes****- Helado crema sabor mango (1,2%)**

LECHE reconstituida, azúcar, MANTEQUILLA, jarabe de glucosa, pasta de mango (azúcar, mango 30%, jarabe de glucosa, zumo concentrado de manzana, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, calabaza y zanahoria), aroma), dextrosa, fructosa, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, alginato sódico, goma guar, carragenina), acidulante (ácido cítrico), aroma mango, colorante (extracto de paprika)

- bizcocho [HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, agua, almidón TRIGO, preparado para emulsionar (agua, emulgentes(E471, E477, E470a)), dextrosa, estabilizante E415]

- tagliatelli chocolate negro [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, materia grasa LÁCTEA anhidra, emulgente (lecitina de SOJA), vainillina]

- cacao en polvo

Características Físico-Químicas

pH..... 4,5 ± 0,5

Características Microbiológicas

Salmonella..... Ausencia en 25 g (n=5 c=0)

L.monocytogenes..... Ausencia en 25 g (n=5 c=0)

Enterobacterias ufc/g..... n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g

Características Organolépticas

Textura..... Suave y cremosa

Aspecto..... Atractivo

Color..... Blanco

Sabor..... Lácteo con un toque de limón y canela

Olor..... Lácteo con aroma a limón y canela

Valor Nutricional medio por 100 g (calculado)

Sal (g)..... 0,1

Energía (Kj/Kcal)..... 861 / 206

Grasas totales (g)..... 8,6

-Saturadas (g)..... 5,5

Hidratos de carbono (g).. 28,2

- Azúcares..... 23,2

Proteínas (g)..... 3,6

Tratamiento: Pasterización y congelación a -18°C

Almacenamiento: Almacenar a temperatura igual o inferior a -18°C en condiciones higiénicas manteniendo la cadena del frío. NO voltear cajas ni bandejas. Manipular cuidadosamente.

Transporte: Transportar a temperatura -18°C (± 4°C) en condiciones higiénicas. NO voltear las cajas. Manipular cuidadosamente. HELADOS ALONSO no se hace responsable de los productos dañados durante el almacenamiento y distribución de nuestros clientes.

Vida útil: 24 meses

Modo de empleo: Retirar el envoltorio plástico, esperar unos minutos y consumir

Población destino: Destinado a todos los sectores de población excepto diabéticos ya que contiene sacarosa y otros azúcares y aquellos grupos de población que presenten alguna alergia alimentaria a los ingredientes citados en el apartado alérgenos.

Canidad neta: Capacidad 150 ml; Diámetro 7 cm; Altura 4 cm (Tartufo)

Alérgenos: Leche y sus derivados (incluida lactosa)

Cereales que contienen gluten

Huevos y derivados

Soja y productos a base de soja

**En la empresa se trabaja con: cacahuete, productos lácteos, huevo, frutos con cáscara, gluten y soja.

***Puede contener trazas de mostaza



Código Producto: 04216 Proceso: Postres helados

Descripción: TORNADO DE MANGO

Denominación legal: Postre de helado artesano

Invasado: Bandeja de cartón con blíster PET de 12 uds (con envoltorio plástico PP), 5 bandejas /caja (60 uds).

Etiquetado:

Nombre del producto
Denominación legal del producto
Lista de ingredientes (con alérgenos destacados)
Razón social y domicilio del fabricante o distribuidor
Cantidad neta
Fecha de consumo preferente
Modo de uso
Modo de conservación
Información nutricional
Marca sanitaria (si procede)

Declaración de OMG:

Helados Alonso certifica que sus productos no contienen materias primas procedentes de organismos modificados genéticamente (OMG), por lo que está exento de la obligación de etiquetado según el Reglamento (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003

Legislación aplicable, cumple con los criterios:

Helados Alonso S.L cumple con el marco legislativo vigente y se adapta a cualquier modificación realizada.
Generales de higiene según Rgto CE 852/2004 y 853/2004.
Trazabilidad según Rgto CE 178/2002
RTS de elaboración de helados según R.D 618/1998
Criterios microbiológicos según Rgto CE 2073/2005
Materiales plásticos según Rgto CE 10/2011 y posteriores modificaciones
Etiquetado según Rgto CE 1169/2011