

**Código Producto:** 04111 **Proceso:** Postres helados**Descripción:** SORBYT DE MOJITO**Denominación legal:** Postre de helado artesano**Ingredientes****- Helado de agua sabor mojito**

agua, azúcar, jarabe de glucosa, acidulante (ácido cítrico), grasa vegetal de coco, emulgentes (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofín, metil-celulosa, carragenano, pectina), hierbabuena, dextrosa, saborizante limón (jarabe de glucosa, azúcar, corteza triturada de limón 12,7%, aceite esencial de limón, agua, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, cártamo, limón)), pasta de menta [jarabe glucosa, azúcar, agua, producto alimenticio colorante (concentrado de manzan, cártamo, limón), aceite esencial de menta, colorante E142, aroma natural], aromas, ron

- gel de azúcar con limón y hierbabuena 0,3% [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (pectinas, E415), corrector de acidez (E330,E450i), conservador E202, corteza triturada de limón, aceite esencial de limón, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, cártamo, limón)]

- lima

- oblea [fécula de patata, agua]

**Características Físico-Químicas**

° Alcohólico..... 1,9% vol. Aprox.

pH..... 2,2 ± 0,5

**Características Microbiológicas**

*L.monocytogenes*..... Ausencia en 25 g

**Características Organolépticas**

**Textura**..... Fina y refrescante

**Sabor**..... Característico

**Olor**..... Agradable

**Color**..... Característico con hojas de hierbabuena

**Aspecto**..... Firme y homogéneo

**Valor Nutricional medio por 100 g (calculado)**

**Sal (g)**..... 0

**Proteínas (g)**..... 0,1

**- Azúcares**..... 22,0

**Hidratos de carbono (g)**.. 35,4

**-Saturadas (g)**..... 0,3

**Grasas totales (g)**..... 0,4

**Energía (Kj/Kcal)**..... 621 kJ/ 146 kcal

**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:** 2 años

**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 78 ml; Diámetro 5 cm; Altura 4 cm (Sorbyt)

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

**Envasado:** Bandeja de cartón con blíster PET de 20 uds (con envoltorio plástico PP), 5 bandejas / caja (100 uds)



**Código Producto:** 04111      **Proceso:** Postres helados

**Descripción:** SORBYT DE MOJITO

**Denominación legal:** Postre de helado artesano

**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