

CRESTAS LA GALETA, S.A. Avd. Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 74 43	FICHA TÉCNICA GRANEL KREA VAINILLA BOURBON 2.5L	Rev.: 14/10/2020 Página 1 de 4
---	--	---------------------------------------

DATOS COMERCIALES

Denominación Comercial	GRANEL KREA VAINILLA BOURBON 2.5L
Denominación legal	Helado mantecado de vainilla
Código interno Crestas	000140
Distribuido por	CRESTAS LA GALETA, S.A. Avenida Valdelaparra nº3 - Polígono Industrial. Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Marca	
Formato	CAJA

DATOS ETIQUETADO

Ingredientes	LECHE entera pasteurizada, NATA, azúcar, yema de HUEVO, LACTOSA y proteínas de LECHE, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratado, extracto de vainilla 0,8%, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, gelificantes: goma garrofín - goma guar, semillas de vainilla machacadas 0,07%, extracto de raíz de cúrcuma.
Alérgenos	Posibles trazas de CACAHUETES, SESAMO, SOJA y FRUTOS DE CÁSCARA.
SÍMBOLO SIN GLUTEN	NO
Frases obligatorias	N/A
Número de lote	Se compone de 7 dígitos precedidos de la letra L, LAAQQQXY L: lote AA: dos últimos números del año correspondiente a la fabricación QQQ: número del día del año XY: código interno
EAN	8411462001405
DUN	78411462001404

CRESTAS LA GALETA, S.A. Avd. Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 74 43	FICHA TÉCNICA GRANEL KREA VAINILLA BOURBON 2.5L	Rev.: 14/10/2020 Página 2 de 4
---	--	---------------------------------------

ALÉRGENO	PRESENCIA	TRAZAS	OBSERVACIONES
Cereales con gluten o derivados			
Crustáceos o derivados			
Huevos o derivados	X		
Pescados o derivados			
Cacahuetes o derivados		X	
Soja o derivados		X	
Leche o derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara o derivados		X	
Apio o derivados			
Mostaza o derivados			
Granos de sésamo o derivados		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración >10mg/kg SO2			
Altramuces y derivados			
Moluscos y derivados			

DATOS LOGÍSTICOS

	UDV	CAJA	PALET
Peso neto	1.625 kg	3.25 kg	500.5 kg
Peso bruto	1.788 kg	3.58 kg	570.7 kg
Largo	17.50 cm	39.4 cm	120 cm
Ancho	15 cm	30 cm	80 cm
Alto	13.50 cm	14.6 cm	176 cm
UDS./CAJA	CAJAS/FILA	FILAS/PALET	CAJAS/PALET
2	14	11	154

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Vida útil

Duración 730 días

Temperatura de conservación

Conservar a temperaturas inferiores a -18°C.
Una vez descongelado no volver a congelar

Condiciones de transporte

- 18°C (con una tolerancia de 4°C)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA

Peso por ración:

Nº de raciones por envase:

	Valores por 100g		Valores por ración		% IR*
Energía (Kjul/Kcal)	857	205			
Grasas (g)	9.8				
de las cuales saturadas (g)	5.8				
Hidratos de Carbono (g)	25				
de los cuales azúcares (g)	21				
Fibra (g)	<0.5				
Proteínas (g)	3.7				
Sal (g)	0.15				

(*) IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias	Máximo 100 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

OGM e irradiación

Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), ni ha sido sometido a radiaciones ionizantes, no siendo necesario un etiquetado específico como tal. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores, en el conocimiento de nuestros procesos productivos y verificación mediante análisis.

POBLACIÓN DIANA

CRESTAS LA GALETA, S.A. Avd. Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 74 43	FICHA TÉCNICA GRANEL KREA VAINILLA BOURBON 2.5L	Rev.: 14/10/2020 Página 4 de 4
---	---	---------------------------------------

Los helados pueden ser consumidos en general por cualquier consumidor, salvo las siguientes excepciones:

- Hay que tener en cuenta que como es un producto elaborado con azúcar, no es apto para el colectivo de personas diabéticas, o bien bajo control médico.
- Los productos sin azúcares añadidos, son adecuados para personas que quieren reducir o limitar el consumo de azúcar. Los diabéticos pueden consumirlos, si llevan un control medico.
- Los productos de soja: están enfocados a todos los públicos en general, excepto alérgenos a la soja, si bien está sobre todo diseñado, pensando en la población vegetariana.
- Productos sin lactosa- destinados para población con intolerancia a la lactosa.
- Productos sin gluten- especialmente diseñados para población celiaca
- Helado con café: no recomendado su consumo para niños, o personas con problemas de corazón y tensión.
- Personas con alergias alimentarias: alérgenos destacados en cada uno de los etiquetados del producto, pero los alérgenos que manipulamos en la fábrica son: leche, frutos de cáscara (almendra, avellana, nuez de macadamia), huevo, gluten, soja y como trazas, como pueden ser cualquiera de los alérgenos citados y también de cacahuets y sésamo.
- Productos FREE FROM: son productos libres de leche y de gluten, apto para vegetarianos y veganos, y con la excepción de las personas que son alérgicas a la soja, ya que es el único alérgeno que contiene y que por tanto estas personas no pueden consumir.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificado por el Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014, en lo relativo a la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Orden de 12 de julio de 1983, por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior.

Reglamento 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

DIRECTIVA 1999/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.