



Código Producto: 04062 **Proceso:** Postres helados

Descripción: SORBYT MANZANA VERDE

Denominación legal: Postre de helado artesano

Ingredientes

- Sorbete sabor manzana verde (1%)

agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, pasta de manzana verde (azúcar, manzana 25%, jarabe glucosa, zumo concentrado manzana 3,5%, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, cártamo, limón), aromas), S emulgentes (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, metil-celulosa, carragenano, pectina), acidulante (ácido cítrico), aroma manzana verde, colorante (E102*: "Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños" y E-131

- Sorbete sabor espuma de limón

agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), emulgentes (mono y diglicéridos de los ácidos grasos) y estabilizantes (goma garrofin, metil-celulosa, carragenano, pectina), 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))

- melón verde

- gel de azúcar [jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes (pectinas, E415), corrector de acidez (E330,E450i), conservador E202]

- oblea [fécula de patata, agua]

Características Físico-Químicas

pH..... 2,6 ± 0,5

Características Microbiológicas

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

Características Organolépticas

Textura..... Fina y refrescante

Sabor..... Característico

Olor..... Agradable

Color..... Característico

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)

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

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



Código Producto: 04062 **Proceso:** Postres helados

Descripción: SORBYT MANZANA VERDE

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 Rglto CE 2073/2005
Materiales plásticos según Rgto CE 10/2011 y posteriores modificaciones
Etiquetado según Rgto CE 1169/2011