1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

BUENISSIMO BIANCO CRUNCHY

Código: 320011

1.2 Descripción

Producto semielaborado de leche y avellana, con oblea para heladería.

1.3. Composición cualitativa

ACEITES Y GRASAS VEGETALES (girasol, shea), AZÚCAR, PASTA DE AVELLANA, LECHE DESNATADA EN POLVO, LACTOSA, SUERO DE LECHE, OBLEA (harina de trigo, almidón de trigo, emulgente (E-322 soja), jarabe de azúcar caramelizado, sal), EMULGENTE (E-322 SOJA) Y AROMA.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto 3,5 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Producto para variegar el helado artesanal. Mantiene una textura cremosa a temperaturas de congelación

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema marrón claro con trozos de oblea	Organoléptico CG03
SABOR	lácteo y avellana	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Difractómetro láser CG10

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	No detectado/25g	PNT 2988

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio (por 100 g)	2254 KJ/100g 557 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	6,3	± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	53,0	± 2
Azúcares	49,4	± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	34,1	± 2
Saturadas	3,8	± 0,5
Monoinsaturadas	10,9	± 2
Poliinsaturadas	15,8	± 2
Ácidos grasos trans*	< 1%	
Fibra dietética (gr./100 gr.)	1,2	± 0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,42	± 0,05

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	CONTIENE COMO TRAZA	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	Trigo		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetses y productos a base de cacahuetses			X
Soja y productos a base de soja	Lecitina soja*		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Lactosa y proteína		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados	Avellana	Otros frutos de cáscara	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

* Este producto está sujeto a fluctuaciones de mercado y ocasionalmente puede fabricarse con lecitina de girasol.

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.