

1. IDENTIFICACION

GLUTEN FREE

1.1. Nombre Producto y Código: **LIMON FRESCO MAESTRE**

Código:

1.2. Descripción:

Producto semielaborado en polvo para helados.

1.3. Ingredientes:

Fibra dietética – Dextrosa – Fructosa – Acidificantes: E330, E334 – Emulsionantes: E471, E477, E470a – Azúcar – Sorbitol – Estabilizadores: E466, E412, E410, E405, E407 – Aromas naturales.

1.4. Dosis:

100 gr. de producto – Agua 0,850 lt. – Azúcar 360/390 g – Zumo de limón 150 g.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cajas de cartón con 6 bolsas de 2 kg, Total 12 kg.

2.2. Fecha de consumo preferente:

Se muestra en la etiqueta.

2.3. Conservación:

En un lugar fresco y seco (15-30º C)

3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS:

Parámetro	Unidad
Enterobacterias	<100UFC/g
Stafiloc. Coag +	<100UFC/g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g.

4. Información Nutricional (Para 100 g de producto):

Calculado sobre fármula

	VALOR
Kcal/Kj	328/1386
Fibra	31,1 g
Grasas	5,3 g
• De las cuales saturadas:	5,2 g
Carbohidratos	47,7 g
• De los cuales Azúcar:	38,7 g
Proteínas	0,1 g
Sal	0,27 g

5. Información Alergénica CE:

Ausente.

Los ingredientes utilizados no contienen ni se derivan de materias primas de OGM (Regg. CE 1829-1830/2003).

Los productos se fabrican en una fábrica en la que se procesa soja, leche, huevos, gluten, cacahuetes, semillas de sésamo, almendras, anacardos, avellanas, nueces y pistachos.

El producto se puede definir como "sin gluten" según todos los criterios establecidos por el Reglamento de la UE 41/2009 (< 20 ppm).

6. Contaminantes:

Los niveles de metales pesados y micro toxinas cumplen los requisitos del reglamento 1881/2006 y a sus modificaciones posteriores; los residuos de los principios fitosanitarios cumplen lo dispuesto en el Dir CEE 362/86 y modificaciones posteriores.

El producto y las materias primas utilizadas cumplen los límites establecidos por el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

7. Establecimiento:

La empresa opera de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 178/2002.

La fabricación del producto se lleva a cabo de conformidad con el Reglamento (CE) nº 852/2004

Establecimiento con reconocimiento nº CE I 05/363 conforme al Reg. 853/04.

Empresa con certificación ISO 9001:2008 acreditado sistema de gestión de calidad de CSQA nº 38860

Empresa con certificación ISO 22005:2008 acreditado sistema de trazabilidad de CSQA Nº 38861

Lista de alérgenos			
Ingredientes	Presente en el producto	Riesgo de contaminación cruzada (CC)	Razón de la contaminación cruzada (CC)
Cereales que contengan gluten y productos derivados.	NO	NO	*
Crustáceos y productos crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	SI	Presente en la fábrica
Pescados y productos derivados del pescado.	NO	NO	
Cacahuetes y y productos derivados del cacahuete.	NO	SI	Presente en la fábrica
Soja y productos derivados de soja.	NO	SI	Presente en la fábrica
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).	NO	SI	Presente en la fábrica
Frutos secos y derivados.	NO	SI	Presente en la fábrica
Apios y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados de mostaza.	NO	NO	
Sesamo y productos derivados de semillas de sésamo.	NO	SI	Presente en la fábrica
Dióxido de azufre y sulfitos ($\text{SO}_2 > 10 \text{ mg/l}$).	NO	NO	
Altramuces y productos derivados del altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos derivados de moluscos.	NO	NO	

(*) En la fábrica hay MP que contienen gluten, pero el producto está hecho de tal manera que excluye la contaminación cruzada.