

GLUTEN FREE

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

BASE FIORA MAESTRE

Código: ST/PF/MIRAMAE y 13039A

1.2. Descripción:

Producto semielaborado en polvo para helados de uso profesional – Base estabilizante para helados de fruta.

1.3. Ingredientes:

Fibras alimenticias – Dextrosa – Fructosa – Emulsionantes: E471, E477, E470a - Estabilizadores: E466, E412 Acidulantes: E330.

1.4. Dosis:

600 gr. Agua – 400 gr. Fruta fresca – 280 gr. Azúcar – 50 gr. Base

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cajas 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 (15-30° C)

3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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 fórmula

	VALOR
Kcal/Kj	341/1435
Fibra	37,4 g
Grasas	7,4 g
• De las cuales saturadas:	7,3 g
Carbohidratos	46,8 g
• De los cuales Azúcar:	40,7 g
Proteínas	0,1 g
Sal	0,26 g

5. Información Alérgica CE:

El producto no contiene ingredientes que puedan provocar alergias.

Los productos se fabrican en una instalación que procesa soja, leche, huevos, gluten, maní, almendras, anacardos, avellanas, nueces y pistachos.

El producto puede definirse como “sin gluten” según todos los criterios establecidos por el Reglamento UE 41/2009 (< 20 ppm).

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

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:

El producto se fabrica de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 852/2004.

La planta cuenta con la certificación CE n.º I 05/363, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 853/04.

La empresa cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, certificado por CSQA con el número 38860.

La empresa cuenta con un Sistema de Trazabilidad ISO 22005:2008, certificado por CSQA con el número 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 a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	SI	Presente en la fábrica
Pescados y productos a base de pescado.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuete.	NO	SI	Presente en la fábrica
Soja y productos a base de soja.	NO	SI	Presente en la fábrica
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).	NO	SI	Presente en la fábrica
Frutos secos y productos derivados.	NO	SI	Presente en la fábrica
Apio y productos a base de apio.	NO	NO	
Mostaza y productos a base de mostaza.	NO	NO	
Sésamo y productos derivados de semillas de sésamo.	NO	NO	

Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂ > 10 mg/l).	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuz.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

(*) La planta contiene MP que contienen gluten, pero el producto se fabrica de tal manera que se excluye la contaminación cruzada.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.