

**GLUTEN FREE**

## 1. IDENTIFICACION

### 1.1. Nombre Producto y Código: **DECORLINE VETEADO PISTACCHIO**

Código: ST/PF/NPISTAMAE y 12036B

### 1.2. Descripción:

Crema para vetear en heladería y pastelería con sabor a pistacho.

### 1.3. Ingredientes:

Aceite vegetal (girasol) – Azúcar glas con almidón de maíz (azúcar, almidón de maíz 3%) – **LECHE** desnatada en polvo – **PISTACHO** tostado y refinado en pasta 15 % (contiene **FRUTOS SECOS**) - Grasa vegetal (coco) – Emulsionante: lecitina de **SOJA** (E322) – Colorantes: E1414(ii), E100 – Sal - Aroma.

### 1.4. Dosis:

Al gusto. Aplicación directa.

Ideal para heladería: vetear y rellenar el helado en vitrina, decorar copas de helado, postres helados, etc.

Para pastelería y catering: decoración de postres, pudines, pasteles, tartas, semifríos, etc.

Excelente consistencia.

## 2. ENVASE Y EMBALAJE:

### 2.1. Formato:

Cajas con 2 cubos de 5 kg, Total 10 kg.

### 2.2. Fecha de consumo preferente:

Se muestra en la etiqueta.

### 2.3. Conservación:

Conservar en un lugar fresco y seco (15-30° C)

## 3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Unidad
Enterobacterias	<100UFC/g
Stafiloc. Coag +	<100UFC/g
Levaduras	<500UFC/g
Moho	<500UFC/g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g.

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

*Calculado sobre fórmula*

	VALOR
Kcal/Kj	602 / 2499
Fibra	1,7 g
Grasas	46,7 g
• De las cuales saturadas:	9,6 g
Carbohidratos	36,0 g
• De los cuales Azúcar:	33,9 g
Proteínas	8,9 g
Sal	0,37 g

## 5. Información Alérgica CE:

### LECHE, SOJA, PISTACHO.

Los productos se elaboran en una planta que procesa soja, leche, huevos, gluten, cacahuetes, almendras, anacardos, avellanas, nueces y pistachos.

El producto se puede definir 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 micotoxinas cumplen con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 915/2023 y sus modificaciones posteriores; los residuos fitosanitarios cumplen con la Directiva CEE 362/86 y sus modificaciones posteriores.

El producto y las materias primas utilizadas cumplen con los límites establecidos por el Reglamento (CE) n.º 2073/2005.

## 7. Establecimiento:

La empresa opera de conformidad con las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 178/2002.

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

La planta cuenta con la autorización 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 CSQA n.º 38860.

La empresa cuenta con un Sistema de Trazabilidad ISO 22005:2008, certificado CSQA n.º 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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuete.	NO	SI	Presente en la fábrica
Soja y productos a base de soja.	SI	-	
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).	SI	-	

Frutos secos y productos derivados.	SI	-	
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 <sub>2</sub> > 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.**