

1. IDENTIFICACION

GLUTEN FREE

1.1. Nombre Producto y Código:

DECORLINE VETEADO CARAMEL SALÉ

Código: ST/PF/NCARAMAE y 12036A

1.2. Descripción:

Crema para vetear en heladería y pastelería con sabor a caramelo salado.

1.3. Ingredientes:

Aceite vegetal (girasol) – LECHE desnatada en polvo – Azúcar glas con almidón de maíz (azúcar, almidón de maíz 3%) – Grasa vegetal (coco) – Emulsionante: lecitina de SOJA (E322) – Colorantes: E172, E100 – Aromas - Sal.

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	581/2416
Fibra	0,1 g
Grasas	43,1 g
• De las cuales saturadas:	9,0 g
Carbohidratos	39,4 g
• De los cuales Azúcar:	37,9 g
Proteínas	9,3 g
Sal	0,64 g

5. Información Alérgica CE:

LECHE, SOJA.

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.	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.