

GLUTEN FREE

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

STEVIA CREMA

Código: ST/PF/3059MAE

1.2. Descripción:

Polvo semielaborado para helados con edulcorante.

1.3. Ingredientes:

MALTITOL - SORBITOL - FIBRA DIETÉTICA - EMULSIONANTES: E471 (MONO Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), E477 (ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS), E470A (SALES DE SODIO DE ÁCIDOS GRASOS) - ESTABILIZADORES: E466 (CARBOXIMETILCELULOSA), E412 (CAUCHO), E417 (GOMA DE TARA) - PROTEÍNAS VEGETALES - SAL - EDULCORANTE: STEVIA. EL CONSUMO EXCESIVO PUEDE TENER EFECTOS LAXANTES.

1.4. Dosis:

Producto 300 g - Leche 1 Lt. elaboración en frío o en caliente.

1.5. Instrucciones de Uso: Sin especificaciones.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

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

2.2. Fecha de consumo preferente:

Informado en la etiqueta (vida útil expresada en días y desde el día de producción del producto 913).

2.3. Conservación:

En un lugar fresco y seco (15-30° C).

3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Unidad
CMT (UFC/g)	<1000
Salmonella spp.	Ausente
Stafiloc. Coag + (UFC/g)	Ausente
Listeria M.	Ausente in 25 g
Levadura (UFC/g)	<100
Moho (UFC/g)	<100
Esporas clostridiales	
Reductores de sulfito (UFC/g)	<10

4. Información Química y Nutricional (Para 100 g de producto): *Calculado sobre fórmula*

	VALOR
Kcal/Kj	250/1045
Fibra	9,7 g
Grasas	1,9 g
• De las cuales saturadas:	1,7 g
Carbohidratos	86,4 g
• De los cuales Azúcar:	41,5 g
Proteínas	1 g
Sal	0,14 g

5. Información Alérgica CE:

Ausente.

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

Los productos se fabrican en una planta que procesa soja, leche, huevo, cacahuets, semillas de sésamo, almendras, anacardos, avellanas, nueces y pistachos.

Todos los productos pueden definirse como "libre de gluten" de acuerdo con todos los criterios establecidos por el Reglamento de la UE 41/2009 (< 20 ppm).

6. Contaminantes:

Los valores de metales pesados y micotoxinas cumplen con los requisitos de Reg. 1881/2006 y enmiendas posteriores; los residuos de los principios fitosanitarios están de acuerdo con la Directiva CEE 362/86 SS.MM.II.

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

7. Establecimiento:

La compañía opera de conformidad con las disposiciones del Reglamento (CE) nº 178/2002.

El producto se fabrica de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 852/2004.

Establecimiento con el número CE I 05/363 de acuerdo con el Reglamento CE 853/04.

Empresa con Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001: 2015 CSQA certificado nº 38860.

Empresa con Sistema de Trazabilidad ISO 22005: 2008 certificada CSQA nº 38861.

TABLA DE ALERGENOS			
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 crustáceo.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Pescados y productos a base de pescado.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuete.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Soja y productos a base de soja.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa).	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Frutos secos y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Apio y productos a base de apio.	NO	NO	
Mostaza y productos a base de mostaza.	NO	NO	
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂ > 10 mg/l)	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

1. IDENTIFICATION

GLUTEN FREE

1.1. PRODUCT AND CODE NAME:

STEVIA CREMA

Code: ST/PF/3059MAE

1.2. Denominazione:

Semilavorato in polvere per gelati con edulcoranti.

1.3. Ingredienti:

MALTITOLO - SORBITOLO - FIBRE ALIMENTARI - EMULSIONANTI: E471 (MONO E DI-GLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI), E477 (ESTERI DI PROPYLENGLICOLICO DEGLI ACIDI GRASSI), E470A (SALI SODICI DEGLI ACIDI GRASSI) - STABILIZZANTI: E466 (CARBOSSIMETILCELLULOSA), E412 (GOMMA DI GUAR), E417 (GOMMA DI TARA) - PROTEINE VEGETALI - SALE - EDULCORANTE: STEVIA. UN CONSUMO ECCESSIVO PUÒ AVERE EFFETTI LASSATIVI.

1.4. Dosaggio:

Prodotto 300 g - Latte 1 Lt. Lavorazione a caldo o a freddo.

2. CONFEZIONE:

2.1. Storage conditions:

Cartoni da n° 6 sacchetti da 2 kg – Totale 12 kg.

2.2. Periodo di validità:

Riportata in etichetta (durata di conservazione espressa in giorni e partendo dal giorno di produzione del prodotto 913).

2.3. Conservation note:

In luogo fresco e asciutto (15-30° C)

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parámetro	Unidad
CMT (UFC/g)	<1000
Salmonella spp.	Assente
Stafiloc. coag + (UFC/g)	Assente
Listeria M.	Assente in 25 g
Lieviti (UFC/g)	<100
Muffe (UFC/g)	<100
Spore Clostridi	
Solfito Riduttori (UFC/g)	<10

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE - NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 G):

	VALUE
Kcal/KJ	250/1045
Fibre	9,7 g
Grassi	1,9 g
Di cui saturi	1,7 g
Carboidrati	86,4 g
Di cui Zuccheri	41,5 g
Proteine	1 g
Sale	0,14 g

4. Allergeni - OGM:

Assenti

Gli ingredienti utilizzati non contengono né derivano da Materie Prime OGM (Regg CE 1829-1830/2003).

I prodotti vengono fabbricati in uno stabilimento in cui si lavorano soia, latte, uova, arachidi, semi di sesamo, mandorle, anacardi, nocciole, noci e pistacchi.

Il prodotto si può definire come "senza glutine" secondo tutti i criteri stabiliti dal Regolamento UE 41/2009 (<20 ppm).

5. Contaminanti:

I valori di metalli pesanti e micotossine sono conformi alle prescrizioni del Reg 1881/2006 e ss.mm.ii; i residui di principi fitosanitari sono conformi alla Dir CEE 362/86 ss.mm.ii.

Il prodotto e le materie prime impiegate rispettano i limiti fissati dal Regolamento (CE) n 2073/2005.

6. STABILIMENTO:

L'azienda opera in ottemperanza a quanto stabilito del Regolamento (CE) n. 178/2002.

La fabbricazione del prodotto avviene in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004.

Stabilimento dotato di riconoscimento n° CE I 05/363 ai sensi del Reg. CE 853/04.

Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015 certificato CSQA n. 38860.

Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n° 38861.

TABELLA ALLERGENI			
Ingrediente	Presente nel prodotto	Possibilità di Cross-contamination (CC)	Motivazione della Cross-contamination (CC)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	Presente nello stabilimento
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	Presente nello stabilimento
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	Presente nello stabilimento
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	SI	Presente nello stabilimento
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	SI	Presente nello stabilimento
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI	Presente nello stabilimento
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/l)	NO	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	