

GLUTEN FREE

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

HIGO NATURA

Código: ST/PF/0234MAE

1.2. Descripción:

Producto terminado en pasta para vetear helados con sabor a higo caramelizado.

1.3. Ingredientes:

HIGOS (60%), CARAMELO (AZUCAR, AGUA), MIEL, CASCARA DE LIMÓN.

1.4. Dosis:

Dosificación al gusto en yogur, helado, etc. También puede ser utilizado como relleno para las pasteles y postres congelados.

1.5. Instrucciones de Uso:

Remueva antes de usar.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cajas de 4 cubos de 3 kg, Total 12 kg.

2.2. Fecha de consumo preferente:

Informado en la etiqueta (vida útil expresada en días y desde el día en que se produjo el producto 730).

2.3. Conservación:

En un lugar fresco y seco (15-30° C)

3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Unidad
CMT (CFU/g)	<1000
Salmonella spp.	Ausente
Coag Staphyloc. + (CFU/g)	Ausente
Listeria M.	Ausente in 25 g
Levaduras (CFU/g)	<100
Hongos (CFU/g)	<100
Esporas de clostridium	
Sulfito-Reductor (CFU/g)	<10

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

Calculado sobre fórmula

	VALOR
Kcal/Kj	100/422
Fibra	0,8 g
Grasas	0,1 g
• De las cuales saturadas:	0 g
Carbohidratos	23,9 g
• De los cuales Azúcar:	23,9 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0,01 g

5. Información Alérgica CE:

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

Los productos se elaboran en una fábrica en la que se procesan granos de soja, leche, huevos, cacahuets, semillas de sésamo, almendras, anacardos, avellanas, nueces y pistachos.

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

6. Contaminantes:

Los niveles de metales pesados y micro toxinas se ajustan a las disposiciones del reglamento 1881/2006 y a las modificaciones e integraciones subsiguientes; los residuos de productos fitosanitarios se ajustan a la Directiva CEE 362/86 y a sus modificaciones e integraciones posteriores.

El producto y las materias primas utilizadas se ajustan al límite establecido por el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

7. Establecimiento:

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

El producto fue fabricado de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 852/2004

El establecimiento tiene reconocido el número de homologación CE 05/363 de conformidad con la CE reg. 853/04.

Empresa con certificación ISO 9001:2008 acreditado sistema de gestión de calidad de CSQA n° 38860

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

LISTA DE ALÉRGENOS			
Ingredientes	Presente como ingrediente 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 huevo.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Pescados y productos a base de pescado.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	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	

GLUTEN FREE

1. IDENTIFICATION

1.1. PRODUCT AND CODE NAME:

HIGO NATURA

Code: ST/PF/0234MAE

1.2. Denominazione:

Semilavorato per variegare il gelato al gusto di fichi caramellati.

1.3. Ingredienti:

FICHI (60%) – CAMELLO (ZUCCHERO, ACQUA) – MIELE – SCORZA DI LIMONE.

1.4. Dosaggio:

Usare a piacere per variegare fior di latte, yoghurt, ecc. Può essere usato anche come farcitura per torte e semifreddi.

Mescolare prima dell'utilizzo.

2. CONFEZIONE:

2.1. Storage conditions:

Cartoni da n° 4vasi da 3 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 730)

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	100/422
Fibre	0,8 g
Grassi	0,1 g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	23,9 g
Di cui Zuccheri	23,9 g
Proteine	0,4 g
Sale	0,01 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	