

1. IDENTIFICACION

GLUTEN FREE

1.1. Nombre Producto y Código:

CIOCCOLATE NERO

Código: ST/PF/3057MAE

1.2. Descripción:

Preparado en polvo para elaboración de helados con sabor a chocolate oscuro.

1.3. Ingredientes:

AZÚCAR - CACAO EN POLVO AL 22/24% - CACAO EN POLVO AL 10/12% - ESTABILIZADORES: E417 (GOMA TARA), E466 (CARBOXIMETILCELULOSA), E464 (HIDROXIPROPILMETILCELULOSA), E407 (CARRAGENINA) - SAL - EMULSIONANTES: E473 (ÉSTERES DE SACAROSA).

1.4. **Dosis:** 2 kg de producto por 2,5 litros de agua hirviendo. Trabajo en caliente

1.5. **Instrucciones de Uso:** No detallada.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cajas 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 en que se produjo el producto 913).

2.3. Conservación:

En un lugar fresco y seco (15-30° C)

3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Unidad
TMC (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
Sulfito-Reductor	
Esporas de clostridium (CFU/g)	<10

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

Calculado sobre fórmula

	VALOR
Kcal/Kj	378/1599
Fibra	11,1
Grasas	6,7 g
• De las cuales saturadas:	4 g
Carbohidratos	65,3 g
• De los cuales Azúcar:	61,9 g
Proteínas	7,7 g
Sal	0,36 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, huevos, maní, semillas de sésamo, almendras, anacardos, avellanas, nueces y pistachos.

El producto se puede definir como "libre de gluten" de acuerdo con todos 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 N° 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	SI	Presente en el sitio de producción
Crustáceos y productos derivados.	NO	NO	
Huevos y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Pescados y productos derivados.	NO	NO	
Cacahuets y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Soja y productos derivados.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Leche y productos derivados (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 derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Semillas de sésamo y productos derivados.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂ > 10 mg/l)	NO	NO	
Altramuces y productos derivados.	NO	NO	
Moluscos y productos derivados.	NO	NO	