

1. IDENTIFICACION

GLUTEN FREE

1.1. Nombre Producto y Código:

STEVIA NATURAL FRUTA

Código: ST/PF/3073

1.2. Descripción:

Producto semiacabado en polvo para helados con edulcorante.

1.3. Ingredientes:

SORBITOL - MALTITOL - ALIMENTOS DE FIBRA - EMULSIFICADORES: E471 (Mono y diglicéridos de ácidos grasos), E477 (ésteres de propanodiol de ácidos grasos), E470a (sales de calcio de ácidos grasos) - Proteínas vegetales (proteínas de guisantes) - Estabilizadores: E466 (carboximetilcelulosa), E412 (harina de semilla de guar), E417 (goma de tara) - Acidificante: E330 (ácido cítrico) - Edulcorante: Stevia. El consumo excesivo puede tener efectos laxantes.

1.4. Dosis:

300 gr. de producto – 500 gr. de fruta – 0,5 lt. de agua tibia.

1.5. Instrucciones de Uso:

Trabajo en frío.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cajas de cartón con 6 bosas de 2 kg, Total 12 kg.

2.2. Fecha de consumo preferente:

Informado en la etiqueta.

2.3. Conservación:

En un lugar fresco y seco (15-30° C)

3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Unidad
Enterobacterias	<100 UFC/g
Stafiloc. Coag +	<100UFC/g
Salmonella spp.	Ausente in 25 g

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

	VALOR
Kcal/Kj	251/1046
Fibra	8,9 g
Grasas	1,9 g
• De las cuales saturadas:	1,7 g
Carbohidratos	87,2 g
• De los cuales Azúcar:	0,3 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 fábrica donde se procesan soja, leche, huevos, gluten, maní, semillas de sésamo, almendras, anacardos, avellanas, avellanas y pistachos.

El producto 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 sus modificaciones posteriores; los residuos de los principios fitosanitarios están de acuerdo con la Directiva CEE 362/86 y SS.MM.II.

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 I 05/363 de conformidad con la CE reg. 853/04.

Empresa con certificación ISO 9001:2015 acreditado sistema de gestión de calidad de CSQA n° 38860

Empresa con sistema de trazabilidad ISO 22005:2008 certificado por CSQA Nº 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 pescados.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	SI	Presente en la fábrica
Soja y productos a base de soja.	NO	SI	Presente en la fábrica
Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa).	NO	SI	Presente en la fábrica
Nueces 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	
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.	NO	SI	Presente en la fábrica
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 NATURAL FRUTA

Code: ST/PF/3073

1.2. Denominazione:

Semilavorato in polvere per gelati con edulcoranti.

1.3. Ingredienti:

Sorbitolo – Maltitolo – Fibre alimentari – Emulsionanti: E471 (mono e digliceridi degli acidi grassi), E477 (esteri propandiolici degli acidi grassi), E470a (sali di calcio degli acidi grassi) – Proteine Vegetali (proteine di pisello) – Stabilizzanti: E466 (carbossimetilcellulosa), E412 (farina di semi di guar), E417 (gomma di tara) – Acidificante: E330 (acido citrico) – Edulcorante: Stevia. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

1.4. Dosaggio:

Prodotto 300 g – Frutta 500 g – Acqua tiepida 0,5 litri.

1.5. Istruzioni d'impiego:

Lavorazione a freddo.

2. CONFEZIONAMENTO:

2.1. Formato:

Cartoni da n° 6 Sacchetti da 2 Kg. Totale: 12 Kg.

2.2. Data di utilizzo preferenziale:

Riportata in etichetta.

2.3. Conservazione:

In luogo fresco e asciutto (15-30° C)

3 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parametro	Unità
Enterobatteri	<100 UFC/g
Stafiloc. Coag +	<100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

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

	VALORI
Kcal / Kj	251 / 1046
Fibre	8,9
Grassi	1,9 g
- Di cui saturi	1,7 g
Carboidrati	87,2 g
- Di cui zuccheri	0,3 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, glutine, 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 e SS.MM.II.

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

6. ESTABILIMENTO:

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 9001:2008 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	