



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Nombre:

QUALITY 3,5

SIN GLUTEN

Denominación

Producto semielaborado en polvo para helados y para uso profesional

Ingredientes

Leche desnatada en polvo - Proteína de leche en polvo - Dextrosa - Jarabe de glucosa en polvo - Lactosa -

Estabilizadores: E466 (carboximetilcelulosa), E410 ((harina de algarroba), E412 (harina de semillas de guor), E401

(alginato sódico), E464 (hidroxipropilmetilcelulosa) - Fibras dietéticas - Potenciador del sabor: cloruro de sodio {so / el

Dosis /
Instrucciones de
uso

Producto 50 g - Azúcar 230/260 g - Leche 1 litro.

Periodo de validez

Método de conservación

Informado en etiqueta

En un lugar fresco y seco (15-30°C)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS NUTRICIONALES (Valores Medios x 100g)

Kcal/KJ		324 /1373	Carbohidratos	g	57,0
Fibras	g	10,4	De los cuales azúcares	g	49,5
Grasas	g	0,8	Proteínas	g	18,3
De las cuales saturadas	g	0,6	Sal	g	2,86

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias	<100 UFC/g
Stafiloc. coag +	<100 UFC/g
Salmonella spp	assente in 25 g

ALÉRGENO

Leche

OGM

Los Ingredientes utilizados no contiene ni derivan de Materias Primas OGM (Regg CE 1829-1830/2003)

Los productos vienen fabricados en un establecimiento en el que se trabaja con soja, leche, huevos, gluten, cacahuets, semillas de sésamo, almendra, anacardos, avellanas, nueces y pistachos. El producto se puede definir como "sin gluten" según todos los criterios establecidos en el Reglamento UE 41/2009 (< 20 ppm)

CONTAMINANTES

Los valores de Metales pesados y micotoxinas son conformes a la prescripción del Reg 1881/2006 e ss.mm.ii; los residuos de principios fitosanitarios son conformes a la Dir CEE 362/86 e ss.mm.ii.

El producto y la materia prima utilizada respetan los límites fijados en el Reglamento (CE) n. 2073/2005

ESTABLECIMIENTO La fábrica opera en cumplimiento de las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n. 178/2002. La fabricación del producto sucede en conformidad al Reglamento (CE) n. 852/2004 Establecimiento dotado de reconocimiento n° CE I 05/363e consoancia al Reg. CE 853/04 Fábrica con Sistema de Gestión para la Calidad ISO 9001:2015 Certificado CSQA n. 38860FFábrica con Sistema de Trazabilidad ISO 22005:2008 certificado CSQA n. 38861

CONFIONAMIENTO

Caja de 6 bolsas de 2 Kg

Total: 12 Kg

Approvata da DIR (Federica Foscolo)

--a W





FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Ingrediente	Presente en producto	Contaminación Cruzada	Motivo del la Posible contam. Cruzada
Cereales con gluten y derivados	NO	NO	
Crustáceos y derivados	NO	NO	
Huevos y derivados	NO	SI	Presente en establecimiento
Pescados y derivados	NO	NO	
Cacahuetes y derivados	NO	SI	Presente en establecimiento
Soja y derivados	NO	SI	Presente en establecimiento
Leche y derivados (incluido lacrosa)	SI		
Frutos con cáscara y derivados	NO	SI	Presente en establecimiento
Apio y derivados	NO	NO	
Mostaza y derivados	NO	NO	
Semillas de sésamo y derivados	NO	SI	Presente en establecimiento
Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂ > 10 mg/ l)	NO	NO	
Altramuces y derivados	NO	NO	
Moluscos y derivados	NO	NO	

