

GLUTEN FREE

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

LIMON 50 CLASSIC

Código: ST/PF/2021MAE

1.2. Descripción:

Preparado en polvo para elaboración de helados con sabor a limón.

1.3. Ingredientes:

AZUCAR GLAS – ACIDIFICANTES: E330 (ÁCIDO CÍTRICO), E334 (ÁCIDO TARTÁRICO) – ESTABILIZADORES: E410 (HARINA DE SEMILLA DE ALGARROBA), E440 (PECTINA), E466 (CARBOXIMETILCELULOSA) – GRASAS VEGETALES (COCO) – DEXTROSA – **LECHE DESNATADA EN POLVO – PROTEÍNAS DE LA LECHE** – AROMAS – SIROPE DE GLUCOSA EN POLVO – ZUMO DE LIMÓN EN POLVO – EMULSIONANTES: E471 (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS).

1.4. Dosis:

Producto 50 g - Agua 1 lt. – Azúcar 350/380 g.

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.

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	378/1577
Fibra	6,7
Grasas	11,4 g
• De las cuales saturadas:	10,3 g
Carbohidratos	73 g
• De los cuales Azúcar:	43,7 g
Proteínas	2,9 g
Sal	1,11 g

5. Información Alergénica CE:

Leche.

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, gluten, cacahuetes, 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 valores de metales pesados y micotoxinas cumplen con los requisitos del Reglamento 1881/2006 y ss.mm.ii y modificaciones posteriores; Los residuos de los principios fitosanitarios son conformes 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 05/363 de conformidad con la CE reg. 853/04.

Empresa con certificación ISO 9001:2008 acreditado sistema de gestión de calidad de CSQA nº 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 huevos.	NO	SI	Presente en el sitio de producción
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	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).	SI	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:

LIMON 50 CLASSIC

Code: ST/PF/2021MAE

1.2. Denominazione:

Semielaborado en polvo para helados con sabor a limón.

1.3. Ingredienti:

AZUCAR GLAS – ACIDIFICANTES: E330 (ÁCIDO CÍTRICO), E334 (ÁCIDO TARTÁRICO) – ESTABILIZADORES: E410 (HARINA DE SEMILLA DE ALGARROBA), E440 (PECTINA), E466 (CARBOXIMETILCELULOSA) – GRASAS VEGETALES (COCO) – DEXTROSA – **LECHE DESNATADA EN POLVO – PROTEÍNAS DE LA LECHE** – AROMAS – SIROPE DE GLUCOSA EN POLVO – ZUMO DE LIMÓN EN POLVO – EMULSIONANTES: E471 (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS).

1.4. Dosaggio:

Producto 50 g – Agua 1 lt – Azúcar 350/380 g.

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	Unitá
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):

	VALORI
Kcal / Kj	378 / 1577
Fibre	6,7
Grassi	11,4 g
- Di cui saturi	10,3 g
Carboidrati	73 g
- Di cui zuccheri	43,7 g
Proteine	2,9 g
Sale	1,11 g

4. ALLERGENI - OGM:

LECHE.

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).	SI	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	