

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

MAESCREAM NATILLAS C-3 KG - 0530079

1.2. Descripción:

Producto utilizado para dar sabor al helado y optimizar las tonalidades con colorantes. Igualmente, muy utilizados en pastelería o restauración.

1.3. Ingredientes:

Jarabe de glucosa, azúcar, agua, leche desnatada en polvo, aromas naturales, concentrado de zanahoria y calabaza y colorante: E160a(ii).

1.4. Dosis y modo de empleo:

50g/litro de mix

A la dosis de uso mezclar el producto con el mix neutro. Una vez mezclado mantecar.

1.5. Información Sensorial:

Sabor: Característico natillas

Color: Naranja

Olor: Característico natillas

Aspecto: Denso

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cubo 3 kg x 2 ud/caja

2.2. Fecha de consumo preferente:

Mm/aaaa (12 meses)

2.3. Conservación:

Condiciones de almacenamiento: Seco, sellado, máx. 20°C en el envase original

Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Lote (10 dígitos): 0123456789

Significado del lote:

-012345: orden de fabricación

-6: Último dígito del año en curso

-789: día juliano

3. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS:

3.1. Características Físico-Química

Análisis	Mínimo	Máximo	Método
°Brix	73	77	Refractometría
pH	5,10	5,60	pH-metro

3.2. Características Microbiológicas

Análisis	Máximo
Aerobios mesófilos totales (ufc/g)	1000
Mohos y Levaduras (ufc/g)	100
Enterobacterias (ufc/g)	10
Listeria monocytogenes (ufc/g)	Ausencia

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA 100 G DE PRODUCTO):

	VALOR
Valor Energético	1222 KJ / 288 Kcal
Grasas:	0,0 g
- De las cuales Grasa Saturada:	0,0 g
Hidratos de carbono:	71,1 g
- De los cuales azúcares:	57,1 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Proteína	0,8 g
Sal	0,0 g

5. INFORMACIÓN ALÉRGENOS:

LISTA DE ALÉRGENOS			
Familia de Alérgenos	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridadas.		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos.		X	
HUEVOS y productos a base de huevo.		X	
PESCADO y productos a base de pescado.		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuetes.		X	
SOJA y productos a base de soja.		X	
LECHE y sus derivados (incluida lactosa)	X		
FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.		X	
APIO y productos derivados.		X	
MOSTAZA y productos derivados.		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo.		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos.		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos.		X	

6. INFORMACIÓN ADICIONAL:

6.3. Declaración GMO: El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.

La empresa que fabrica, tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.

No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

6.4. Legislación:

Reglamento (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) No 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Reglamento (CE) No 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Reglamento (CE) no 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

Reglamento (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) No 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Real Decreto 2419/1978, de 19 de Mayo de 1978, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y posteriores modificaciones.