

Denominación comercial:

**11C BLOQUE NATA-CAFÉ 1L KTC HOGAR**

<b>Fabricado por:</b>	ALIMENTOS CONGELADOS CARRASCAL S.A. c/ Turquesa nº49, 47012 Valladolid (España) RGSA: 28.01337/VA	
<b>Denominación de venta:</b>	Helado sabor nata y café.	
<b>Etiquetado:</b>	Denominación de venta, lista de ingredientes (composición cualitativa), cantidad neta, fecha de consumo preferente, lote, condiciones de conservación, información nutricional, identificación fabricante. Menciones adicionales: no precisa	
<b>Composición cualitativa:</b>	Ingredientes: <b>Leche</b> y sólidos de la <b>leche</b> desnatados en polvo rehidratados, azúcar, grasas vegetales (coco y palma), jarabe de glucosa y fructosa, emulgentes (E-471 mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (E-410 goma de garrofin, E-412 goma guar, E-407 carragenanos), colorante (E-150d caramelo), aromas, café liofilizado.	
<b>Información nutricional: (por 100 g)</b>	Valor energético (kJ/kcal) Grasas (g) de las cuales saturadas (g) Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares (g) Proteínas (g) Sal (g)	705/168 7.60 5.17 22.29 21.41 2.40 0.12
<b>Características físico-químicas:</b>	Actividad de agua (aw) < 0.92 pH = 6.0-7.0	
<b>Características organolépticas:</b>	Color: blanco ligeramente amarillo (nata) y beige/tostado (café). Aroma/Sabor: dulce, lácteo; el propio de los ingredientes (ausencia de sabores extraños). Textura: cremosa.	
<b>Características microbiológicas:</b>	Salmonella: ausencia en 25 g. Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Enterobacteriáceas < 100 ufc/g (n=5, c=2, m=10, M=100) Según Reglamento 2073/2005	
<b>Tratamientos tecnológicos:</b>	Homogenización (140 bar) Pasteurización (83±6 °C/30'') Congelación	
<b>Código de barras.</b>	Estuche: 8414361100118 Pack Retractilado: 18414361100115	
<b>Nº lote:</b>	Corresponde a fecha de fabricación. Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en estuche y pack.	
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	Consumir preferentemente antes de: 24 meses Formato ddmmaa (día, mes y año). Impreso en estuche y pack.	
<b>Cantidad neta unitaria:</b>	500 g/ud	
<b>Destino final previsto:</b>	Población en general, sin alergias ni intolerancias a los ingredientes (ver información alérgenos).	
<b>Modo de empleo:</b>	Listo para el consumo	
<b>Canal de distribución:</b>	HOGAR	
<b>Condiciones de transporte:</b>	T<-18°C (tolerancia de 4°C, según RD 618/1998), en vehículos higienizados	
<b>Condiciones de conservación:</b>	Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C. En el hogar en congelador *** 2 meses. En el hogar en congelador **** hasta fecha de consumo preferente.	

Denominación comercial:

# 11C BLOQUE NATA-CAFÉ 1L KTC HOGAR

**Invasado/empaquetado:**

Estuche unitario de cartón (6,5 x 6,5 x 23,9 cm.)

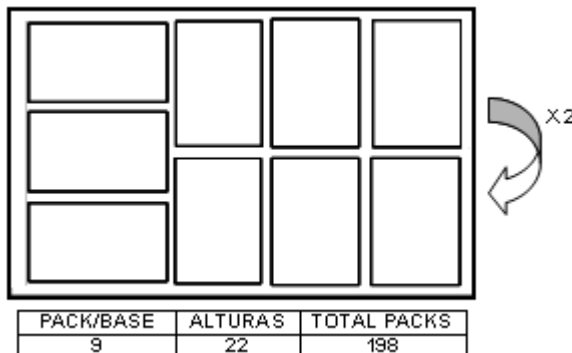
**Embalado:**

Pack retráctilado de 6 estuches (6,5 x 39,0 x 23,9 cm.)

**Paletizado:**

198 packs / palet.  
Palet europeo (80x120x20), altura: 1,58 m (palet incluido); peso: 653 (kg)

**Logística:**



**Imagen:**



**Información alérgenos:**

GRUPO ALÉRGICO	Presencia
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y var. híbridas)	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa).	<b>SI</b>
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféngicos o pistachos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO <sub>2</sub> .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
Organismos modificados genéticamente.	NO

Según anexo III bis DIRECTIVA 2007/68/CE y anexo II Reglamento (UE) N° 1169/2011

**Información OMG:**

Este producto no contiene ingredientes OMG ni ingredientes producidos a partir de OMG.

Esta información está basada en la documentación facilitada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.