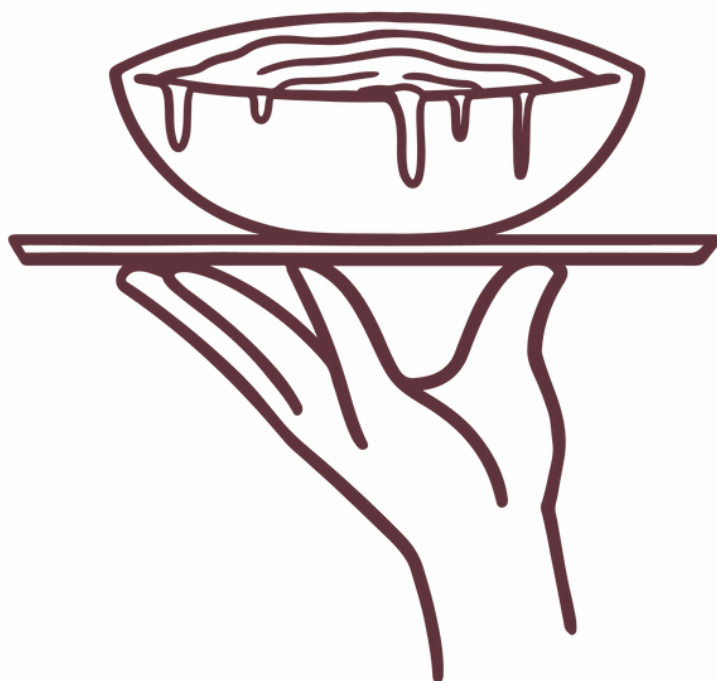




amable

FICHA TÉCNICA

DULCE DE LECHE HELADERO

+ 34 607 401 089
ADMINISTRACION@ORIGENAMABLE.COM
EZEQUIEL@ORIGENAMABLE.COM
WWW.ORIGENAMABLE.COM

CADA INGREDIENTE
TIENE UNA HISTORIA,
AQUÍ EMPIEZA LA TUYA

PROCEDENCIA	ELABORACIÓN PROPIA
DENOMINACIÓN COMERCIAL	DULCE DE LECHE <u>FAMILIAR</u>
MATERIAS PRIMAS	AGUA, AZÚCAR, LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO 25% , JARABE DE GLUCOSA, AROMA DE VAINILLA.
MARCA COMERCIAL	
<u>COMPOSICIÓN 100gr</u>	
Valor energético (por 100gr)	1221Kj/ 290 Kcal
Materia Grasa Total (g)	Total 5,8g (Grasas saturadas (g): 4,8 g
Carbohidratos	54,09
Azucares (Excepto lactosa) (%)	44,8% (origen sacarosa y glucosa de maíz)
Proteínas (g)	5,37 gr
Sal	0,20
Calcio	0,56
Aromatizante/Vainillina (mg)	1mg
Examen microbiológico	Ausencia de bacterias (staphylococcus aureus en 01gr, Salmonella en 25gr, Listeria monocitogenes en 25gr) Hongos y levaduras menor de 10 UFC/g
Vida útil (envase cerrado)	12 meses
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	TEMPERATURA AMBIENTE: 10 a 25°C DESPUÉS DE ABIERTO EL ENVASE, CONSERVAR EN FRIGORÍFICO
CONDICIONES DE TRANSPORTE	TEMPERATURA AMBIENTE

DULCE DE LECHE FAMILIAR

Certificado Nutricional

Es un producto elaborado con leche de vaca entera, azúcar, glucosa de maíz y vainillina. No se utilizan harinas de Trigo, Avena, Cebada ni Centeno, ni de ningún tipo en la formulación del dulce de leche por lo que es totalmente apto para CELIACOS.

Información Nutricional: Nutrientes

* Los porcentajes de valores diarios (%VD) están basados en una dieta de 2000 calorías. ** D.D.R - Dosis Diaria Recomendada.

CERTIFICADO NO ALÉRGENOS Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

EL FABRICANTE CERTIFICA:

Que el producto que se elabora en nuestras instalaciones, DULCE DE LECHE FAMILIAR y que es comercializado por nosotros, NO CONTIENE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS indicadas en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, como son:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja
7. Si contiene Leche (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Si contiene: Leche (incluida la lactosa)

Todo ello de acuerdo con la documentación de las materias primas y el proceso de fabricación.

Fecha de aprobación: 02/02/2024