

Departamento de Calidad e I+D	Ficha técnica de producto <b>MANGO &amp; PASSION FRUIT</b>	
-------------------------------	---	---

**Denominación del producto:** Helado vegano y ecológico de mango y maracuyá

### Descripción del producto

Helado elaborado a partir de puré de mango ecológico y puré de maracuyá ecológico. Producto completamente preparado, congelado, listo para consumir.

### Ingredientes

Purés de frutas\* (puré de mango\*, puré de maracuyá\*), agua, inulina\*, maltodextrina\*, edulcorante (eritritol\*), zumo concentrado de dátil\*, estabilizantes naturales (harina de semillas de algarroba, pectina), emulgente (lecitina de soja \*) (\*ingredientes procedentes de agricultura ecológica).

### Información Nutricional - Valores medios por 100g

Valor energético	370 kJ/ 88 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	17 g
de las cuales azúcares	7,8 g
Fibra alimentaria	7,1 g
Proteínas	0,6 g
Sal	0,03 g

### Parámetros Físico-Químicos

Cantidad neta (ml)	Varios formatos (460ml;2500ml; 5000ml)
--------------------	---

### Características microbiológicas

RT < 1x10<sup>6</sup> ufc/g. *E. coli*, *Salmonella* y *Listeria monocytogenes* AUSENTE.

### Características organolépticas


Olor y sabor típico a mango y maracuyá. Color característico del mango. Textura cremosa.

### Características del envase

Tarrina de 525 ml o envases de plástico con apariencia inox listo para colocar directamente en vitrina de helados de 2500ml o 5000 ml, con tapa de plástico y empacado en caja de cartón para su manipulación durante la distribución del

### Información sobre OGM e Irradiación

De acuerdo a la legislación vigente, este producto no está elaborado a partir de OGM (organismos genéticamente modificados) ni ha sido irradiado.

Departamento de Calidad e I+D	Ficha técnica de producto <b>MANGO &amp; PASSION FRUIT</b>	
-------------------------------	---	---

### Información sobre alérgenos

ALÉRGENOS	CONTIENE
<b>Cereales que contengan gluten</b> , a saber: trigo (como espelta y trigo khora-san), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.	No
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos.	No
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo.	No
<b>Pescado</b> y productos a base de pescado.	No
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets.	No
<b>Soja</b> y productos a base de soja.	Sí, lecitina de <b>soja</b> .
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa).	No
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	No
<b>Apio</b> y productos derivados.	No
<b>Mostaza</b> y productos derivados.	No
<b>Granos de sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo.	No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	No
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces.	No
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos.	No

### Modo de empleo

Para disfrutar al máximo de su Runakay, sacar del congelador unos minutos antes de consumirlo. Debe consumirse entre -12 y -14 °C.

### Condiciones de almacenamiento y distribución

Conservar a -18 °C. Se debe controlar de forma continua la temperatura durante el almacenamiento y la distribución. Control de temperatura en los exhibidores (vitriñas) comerciales por parte de los vendedores.

### Consejos de conservación después de abrir el envase

Una vez descongelado, no volver a congelar.

### Vida útil

Un año y medio según lo expuesto en las condiciones de almacenamiento.

Certificado  
Ecológico



Certificado  
V-label

