

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Lollipops de Melón con Jamón Melon and Iberian Ham Lollipops (Código Venta / Sales Code : 1808)
Denominación venta / Sales's name	Lollipops de Melón con Jamón Melon and Iberian Ham Lollipops
Formato / Format	40 unidades 40 units
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	- Melón (30%), helado de melón y de nata (leche desnatada reconstituida, azúcar, melón, grasas vegetales de coco, mantequilla (leche), lactosa y proteínas de leche, agua, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; estabilizantes: goma garrofín, goma guar, carragenanos, almidón modificado, pectinas, goma xantana; aromas), jamón ibérico (3%), miel de azafrán (miel de azahar y azafrán), gelatina de origen animal y agar-agar. - Melon (30%), melon and cream ice cream (reconstituted skim milk, sugar, melon, vegetable fats: coconut, butter (milk), lactose and milk proteins, water, glucose syrup and fructose , emulsifier: monoglycerides and diglycerides of fatty acids; stabilizers: garrofín gum, guar gum, carrageenans, modified starch, pectins, xanthan gum; aromas), Iberian ham (3%), saffron honey (orange blossom honey and saffron), jelly of animal origin and agar-agar.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	40 lollipops por bandeja 40 lollipops per tray
Tipo de envase / Kind of tray	Bandeja polietileno negra con film termosellado Black polyethylene tray with heat-sealed film

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	6'1
Actividad de agua / Water activity	0'890

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008)		Forma parte del ingrediente
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Color / Colour	Amarillento-anaranjado típico del melón Typical yellowish-orange melon	
Olor / Odor	Aroma típico dulzón Typical sweetness	
Sabor / Taste	Característico dulce del melón Characteristic sweet melon	
Textura / Texture	Muy cremosa tras la regeneración Very creamy after regeneration	

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	166 kcal / 698 kj
Grasas Total fat	5 g
Grasas saturadas Saturated fats	3.5 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	23.7 g
Azúcares Sugars	15.1 g
Fibra Dietary fiber	0 g
Proteínas Protein	6.6 g
Sal Salt	0.26 g

ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	X
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Se realiza una mezcla en caliente para el relleno con los helados, se deja enfriar controladamente entre 0 y 7 °C. Esta mezcla es colocada en sus moldes y congelada en abatidor a temperaturas entre -30 y -40 °C durante 1 hora aproximadamente. Una vez congelado, se retiran los moldes y se cubre el relleno con una cobertura a base de melón natural, posteriormente se le añaden virutas de jamón ibérico como decoración y por último pasa de nuevo al abatidor durante 10 minutos.

Se envasa y termosella a 165 °C.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

A hot mixture is made for the filling with the ice cream, it is allowed to cool controlled between 0 and 7 ° C. This mixture is placed in its molds and frozen in blast chiller at temperatures between -30 and -40 °C for approximately 1 hour. Once frozen, the molds are removed and the filling is covered with a natural melon-based cover, then Iberian ham shavings are added as decoration and finally passed back to the blast chiller for 10 minutes. It is packaged and heat-seal at 165 °C.

The conditions defined above are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

Transport as frozen product, always below -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Producto cuyo uso esperado es el consumo directo tras la descongelación. Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C). Servir de pie utilizando los expositores a disposición.

Población vulnerable: alérgicos a la leche y derivados (incluida la lactosa).

Product whose expected use is direct consumption after defrosting. Serve and consume semi-frozen (between -5°C and 0°C). Use stands to keep them vertical.

Vulnerable population: allergic to milk and derivatives (including lactose).

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Lollipops de Melón con Jamón	8436048903591	98436048903594	4 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (16.640 lollipops) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 290 kg
Melon and Iberian Ham Lollipops			4 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (16.640 lollipops) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 290 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones. R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (CE) 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones. R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad. Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods. R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and

trade of prepared foods.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 18/Octubre/2020

Approval date: 18/October/2020

VºBº Dirección

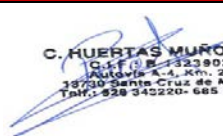
CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
C.I.F. B-33239025
Autodía S.A. Km. 217
38730 Santa Cruz de Mudela
Tlf: +34 928 342220- 685 970034