

HELADOS

LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto 670/1983, de 2 de marzo (B.O.E. del 1 de abril), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados.

Resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo de 13 de febrero de 1984 (B.O.E. del 27), por la que se aprueba la lista de aditivos para uso en la elaboración de helados.



INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO

DEFINICION

Según la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente, los helados son «preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas puestas en producción, y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor».

CLASES

La Reglamentación, asimismo, establece los siguientes tipos de helados:

- De crema
- De leche
- De leche desnatada
- Con grasa no láctea
- De agua o sorbetes
- Postres de helado

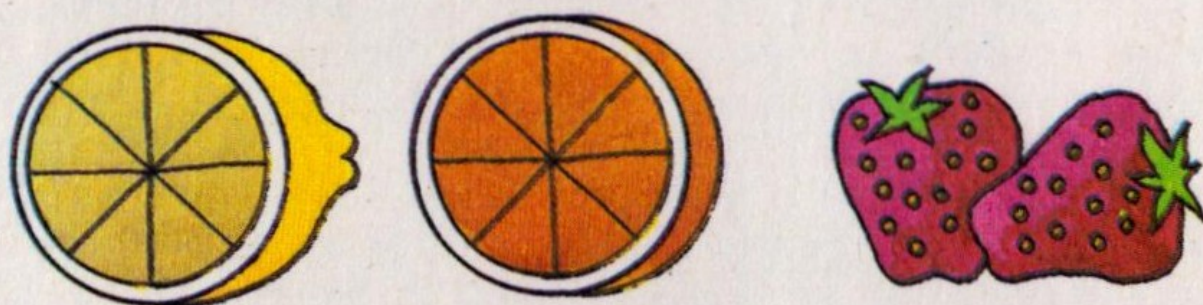
Los tres primeros tienen como componentes comunes la grasa y proteína lácteas, lo que les da un alto valor nutritivo que alcanza su máximo nivel en el helado crema, al contener dichos ingredientes en mayor proporción.

Los helados con grasa no láctea, cuya procedencia debe expresarse necesariamente en la etiqueta, se caracterizan porque llevan grasa distinta de la de la leche. Cuando tengan un 98% de grasa vegetal podrán denominarse «helados de grasa vegetal».

MANTECADOS

Cualquiera de las cuatro clases de helados descritos pueden llevar incorporados a su masa otros productos autorizados, como por ejemplo yema de huevo, en cuyo caso y siempre que alcancen un 2 por 100 como mínimo, podrán denominarse «mantecados».

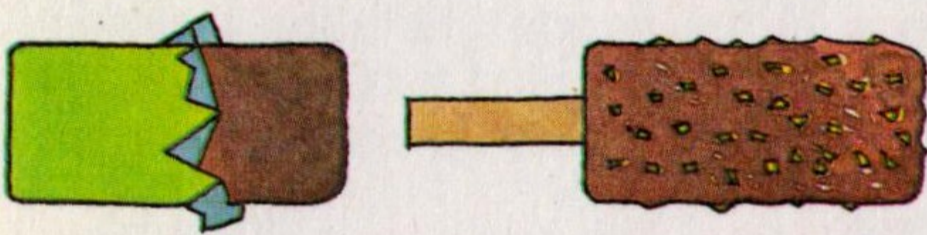
VARIETADES



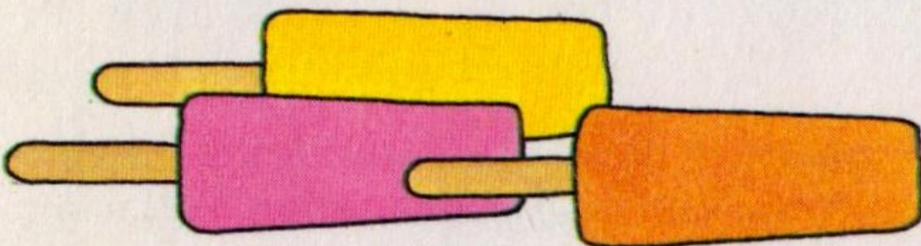
Si se trata de frutas la cantidad de éstas o su equivalente en zumos naturales o concentrados, deberá alcanzar un mínimo del 10 por 100 en masa, para poder añadir al nombre del helado, el de la fruta o frutas que corresponda. De no llegar a este tanto por ciento, únicamente podrán llevar la mención «sabor a...».



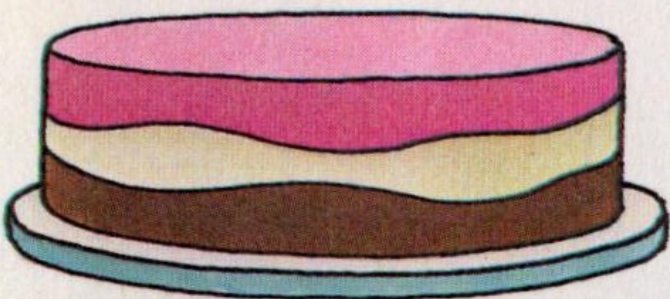
También, pueden llevar incorporados frutos secos (almendras, avellanas, nueces, coco, etc.), chocolate, turrones, bebidas alcohólicas y esencias naturales.



Por otro lado, los helados podrán ir recubiertos de chocolate o cobertura de chocolate y otras sustancias alimenticias autorizadas.



Los helados de agua o sorbetes, que no llevan grasa de ninguna clase, si se presentan en forma parcialmente cristalizada, se denominarán «granizados». Recibirán el nombre de helados de fruta (la fruta que corresponda), siempre que lleven una adición mínima del 5 por 100 de limón (u otros cítricos) y el 10 por 100 de las restantes frutas. De lo contrario, se aplicará el apelativo de «sabor a...».



Entre los postres de helado merecen destacarse las tartas heladas, que no son otra cosa que cualquiera de los helados descritos, sometidos posteriormente a un proceso de elaboración con otros productos alimenticios aptos para tal fin.

ETIQUETADO Y ROTULACION

Advertencia:

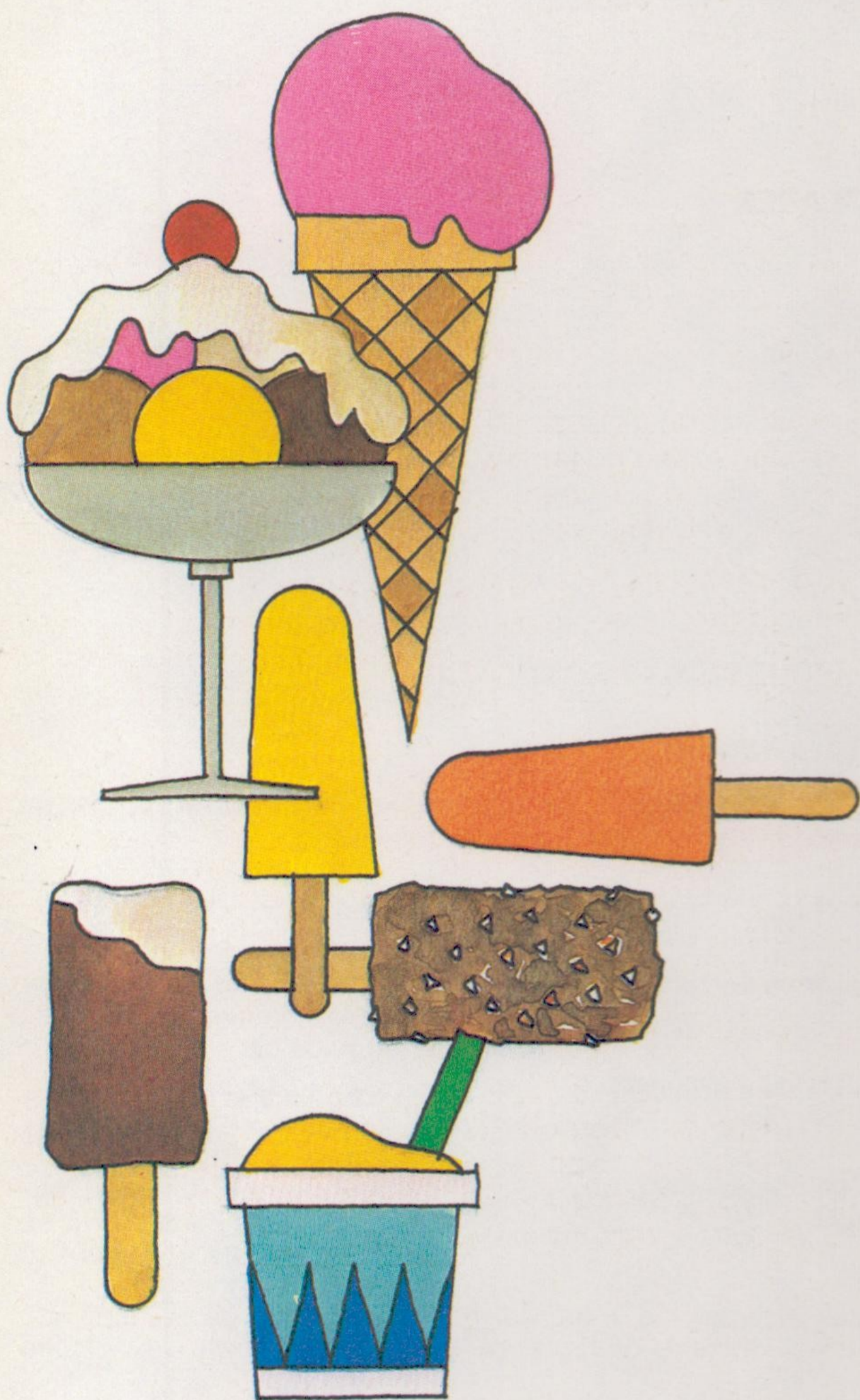
En los envases de toda clase de helados, figurarán necesariamente, los siguientes datos:

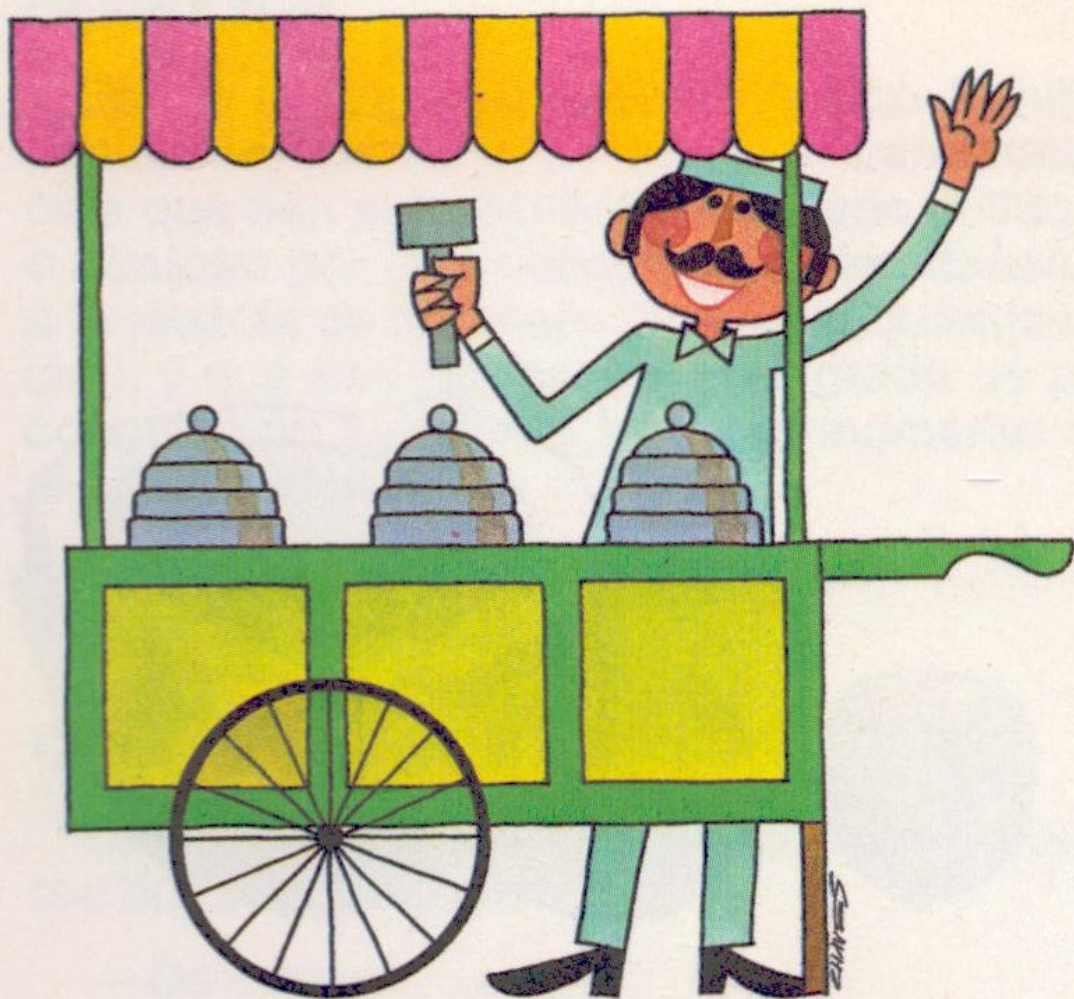
* Nombre del helado	* La indicación de «consumir preferentemente antes de» seguida de:
* Lista de ingredientes.	— El día y el mes, si su duración es inferior a tres meses.
* Contenido neto en volumen.	— El mes y el año, si su duración es superior a tres meses, pero inferior a dieciocho.
* Identificación de la empresa y su número de registro sanitario.	— El año, si su duración excede de dieciocho meses.

Se exceptúan de cumplir este requisito, los envases de capacidad igual o inferior a 200 ml. (un quinto de litro).

En los envases de helados, superiores a 200 ml., se expresará, además, la «conservación máxima» con arreglo a la siguiente tabla:

- En congelador de tres estrellas, dos meses.
- En congelador de dos estrellas, dos semanas.
- En congelador de una estrella, dos días.





VENTA A GRANEL

Los establecimientos que vendan helados a granel, así como las máquinas expendedoras de helados, deberán disponer en lugar bien visible de un cartel indicador de lo siguiente:

- Autorización sanitaria otorgada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Clases de helados que expenden.
- Indicación de existir a disposición del consumidor las fórmulas cualitativas de los helados que se vendan.

Los barquillos y galletas que normalmente sirven como envases de los helados, deberán conservarse en recipientes cerrados y debidamente protegidos del exterior.

Edita: Instituto Nacional del Consumo

Paseo del Prado, 18.
28071 Madrid

Serie: Alimentación - Número 57T-78