



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

0020. VASO VAINILLA CHOCOLATE 120 ml

Fecha: 09/09/2020
Edición: 1
P.74.01.V1

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal:

Helado sabor a vainilla y chocolate.

Descripción:

Tarrina de helado cremoso con la mitad sabor a vainilla y la otra mitad sabor a chocolate.



Código EAN 8413205002724

Código GEN 28413205002728

2.- VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD

Dos años desde la fecha de su fabricación.

3.- INSTRUCCIONES DE USO Y USOS PREVISTOS

Conservar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto apto para todo tipo de personas a excepción de aquellas personas alérgicas a la leche y sus derivados (incluida lactosa).


4.- PRESENTACIÓN , ETIQUETADO Y PALETIZADO

Cada unidad está contenida en vasito de plástico de polipropileno con tapadera de plástico termosellada.

Marcado por inyección de tinta de forma automática de Lote / Fecha de consumo preferente en el envase.



C/ Cabañuelas, 7
Poligono Industrial Talavera La Nueva II
45694 · Talavera de la Reina (Toledo)
ESPAÑA
Tel.: +34 925 850 540 / Fax: +34 925 850 538

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha:	09/09/2020
	0020. VASO VAINILLA CHOCOLATE 120 ml	Edición	1 P.74.01.V1

El lote está formado por cuatro dígitos:

- El primero de ellos corresponde a la última cifra del año de fabricación.
- Los tres siguientes corresponden al día juliano de fabricación.

Embalado en cajas de cartón ondulado con 6 unidades en cada una.

Europalets homologados de 180 cajas totales, dispuestas en 10 filas de 18 cajas cada una.

PALETIZACIÓN		DIMENSIONES (mm)	PESO (Kg)	
Unidad de Venta	6 x 120ml	190 x 127 x 63	0.312	0.338
Unidad de Venta x Caja	6	256 x 200 x 205	1.87	2.18
Cajas x Palet	180	1200 x 800 x 2200	336.9	414.1
Cajas x Fila	18	Largo x Ancho x Alto	Neto	Bruto
Filas x Palet	10			

5.- ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Conservar a temperatura inferior a -18°C durante toda la vida del producto, tanto almacenamiento, transporte y distribución para evitar así pérdida de calidad y seguridad del producto.

6.- INGREDIENTES

Leche en polvo desnatada reconstituida, agua, azúcar, grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), **lactosa** y proteínas de la **leche**, jarabe de glucosa, cacao en polvo, emulgentes (E-471 y E-401), estabilizantes (E-410, E-412 y E-407), aromas, colorantes (E-160b y E-100) y sal.

ALÉRGENOS: Contiene leche y sus derivados (incluida lactosa).



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****0020. VASO VAINILLA CHOCOLATE 120 ml**Fecha: 09/09/2020
Edición: 1
P.74.01.V1**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	819 kJ / 196 kcal
Grasas	10.5 g
de las cuales saturadas	7.2 g
Hidratos de carbono	23 g
de los cuales azúcares	22.8 g
Fibra alimentaria	0.5 g
Proteínas	2.1 g
Sal	0.13 g

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Congelado
COLOR	Helado beige y marrón
OLOR	Característico a vainilla y chocolate
SABOR	Característico del producto, a vainilla y a chocolate
TEXTURA	Helado cremoso.

9.- ALÉRGENOSC/ Cabañuelas, 7
Poligono Industrial Talavera La Nueva II
45694 · Talavera de la Reina (Toledo)
ESPAÑA
Tel.: +34 925 850 540 / Fax: +34 925 850 538



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

0020. VASO VAINILLA CHOCOLATE 120 ml

Fecha: 09/09/2020
Edición: 1
P.74.01.V1

TIPO DE ALÉRGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		FORMA DE PRESENCIA ALÉRGENO	CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	Si	No		Presencia en línea de producción	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas.		X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X			
Huevos y productos a base de huevo.		X			
Pescado y productos a base de pescado.		X			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X			
Soja y productos a base de soja.		X			
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	X		Leche desnatada, lactosa y proteínas de leche		
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces maccadamia y nueces de Australia.		X			
Apio y productos derivados.		X			
Mostaza y productos derivados.		X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X			
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L en términos de SO2 total		X			
Altramuces y productos a base de altramuces.		X			
Moluscos y productos a base de moluscos.		X			





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

0020. VASO VAINILLA CHOCOLATE 120 ml

Fecha: 09/09/2020
Edición: 1
P.74.01.V1

10.- DECLARACIÓN DE OGM's

Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga ó esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OGM) y cumple íntegramente con los Reglamentos (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo número 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y número 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y producidos a partir de éstos.

11.- PARÁMETROS DE CONTROL

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICOS		
Salmonella spp	No detectado / 25g n = 5, c = 0	EN/ISO 6579 (RAPID'Salmonella A 37°C)
Listeria monocytogenes	No detectado / 25g n = 5, c = 0 Antes de que el alimento haya dejado el control de la empresa. <100 ufc/g n = 5, c = 0 Durante su vida útil	EN/ISO 11290-1 (RAPID'L.Mono a 37°C)
Enterobacterias	m = 10, M = 100 ufc / g n = 5, c = 2	ISO 21528-2 (REBECCA a 37°C)

12.- ORIGEN DE LOS INGREDIENTES

Europa



C/ Cabañuelas, 7
Poligono Industrial Talavera La Nueva II
45694 · Talavera de la Reina (Toledo)
ESPAÑA
Tel.: +34 925 850 540 / Fax: +34 925 850 538