

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha:	19/12/2023
	19108. TARTA EMPERATRIZ 1000ml	Edición	1 P.74.01.V9

## 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Denominación legal:

Helado sabor a nata con cobertura especial con grasa vegetal y cacao.

### Descripción:

Tarta de helado con sabor a nata y finas láminas de chocolate.



Código EAN 8413205007385

Código GEN 28413205007389

## 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), a la soja, a los huevos y sus derivados, a los cacahuetes, a los frutos de cáscara, a los cereales con gluten, al sésamo y a la mostaza.

Recomendado su uso a partir de 2 años.

El uso previsto de los envases utilizados es el de únicamente contener al producto en congelación y no se contempla cualquier otra alternativa.

## 4.- PRESENTACIÓN , ETIQUETADO Y PALETIZADO

Cada unidad está sostenida en una bandeja de polipropileno envuelta en bobina de polipropileno y contenida en una estuche de cartón.



C/ Cabañuelas, 7  
Polígono 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:	19/12/2023
	<b>19108. TARTA EMPERATRIZ 1000ml</b>	Edición	1 P.74.01.V9

Marcado por inyección de tinta de forma automática de Lote / Fecha de consumo preferente en la solapa del envase.

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 4 unidades en cada una.

Europalets homologados de 168 cajas totales, dispuestas en 12 filas de 14 cajas cada una.

PALETIZACIÓN		DIMENSIONES (mm)	PESO (Kg)	
Unidad de Venta	1 x 1000ml	312 x 97 x 77	0.515	0.5326
Unidad de Venta x Caja	4	330 x 200 x 170	2.06	2.654
Cajas x Palet	168	1200 x 800 x 2190	346.08	466.94
Cajas x Fila	14	Largo x Ancho x Alto	Neto	Bruto
Filas x Palet	12			

## 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** desnatada en polvo reconstituida, azúcar, grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), cobertura especial con grasa vegetal y cacao 8,7% (grasa vegetal (coco), azúcar, cacao desgrasado en polvo 16,5% y emulgente (lecitina de soja)), jarabe de glucosa, **lactosa (leche)** y proteínas de la **leche**, estabilizantes (E-410, E-412 y E-407), emulgentes (E-471 y E-401) y aroma.

Puede contener trazas de cereales con gluten, frutos de cáscara, cacahuetes, huevo y sus derivados, sésamo y mostaza.



C/ Cabañuelas, 7  
Polígono 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****19108. TARTA EMPERATRIZ 1000ml**Fecha: 19/12/2023  
Edición: 1  
P.74.01.V9**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	992 kJ / 238 kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	10 g
Hidratos de carbono	24 g
de los cuales azúcares	23 g
Fibra alimentaria	0,6 g
Proteínas	2,8 g
Sal	0,14 g

**8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>APARIENCIA</b>	Congelado
<b>COLOR</b>	Helado blanco con láminas de color marrón.
<b>OLOR</b>	Característico del producto, a nata y chocolate.
<b>SABOR</b>	Característico del producto, a nata con láminas de chocolate.
<b>TEXTURA</b>	Helado cremoso con laminas crujientes.





## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

19108. TARTA EMPERATRIZ 1000ml

Fecha: 19/12/2023

Edición 1

P.74.01.V9

**9.- ALÉRGENOS**

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	Trazas de cereales con gluten	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X			
Huevos y productos a base de huevo.		X	Trazas de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado.		X			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X	Trazas de cacahuete	X	
Soja y productos a base de soja.	X		Lecitina de soja		
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	Trazas de frutos de cáscara	X	
Apio y productos derivados.		X			
Mostaza y productos derivados.		X	Trazas de mostaza	X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X	Trazas de sésamo	X	
Dióxido 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****19108. TARTA EMPERATRIZ 1000ml**

Fecha: 19/12/2023

Edición: 1

P.74.01.V9

**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.- PARÁMETRO MICROBIOLÓGICOS**

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICOS		
<b>Salmonella spp</b>	No detectado / 25g n = 5, c = 0	EN/ISO 6579 (RAPID'SALMONELLA A 37°C)
<b>Listeria monocytogenes</b>	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)
<b>Enterobacterias</b>	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