



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

16118.PACK CONO VAINILLA Y CHOCOLATE
4 x 125 ml

Fecha: 26/06/2023
Edición: 10
P.74.01.V9

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal:

Helado sabor a vainilla y a chocolate con barquillo, cobertura de cacao y crocanti de almendra.

Descripción:

Helado sabor a vainilla y a chocolate con barquillo, cobertura de cacao y crocanti de almendra.



Código EAN 8413205002632

Código GEN 28413205002636

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 lecitina de soja, a los cacahuetes y sus derivados, almendra y otros frutos con cáscara y a los cereales con gluten 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 envuelta en papel de aluminio y tapadera de cartón y estuche de cartón

Marcado por inyección de tinta de forma automática de Lote / Fecha de consumo preferente en el lateral del 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:	26/06/2023
	16118.PACK CONO VAINILLA Y CHOCOLATE 4 x 125 ml	Edición	10 P.74.01.V9

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 packs en cada una.

Europalets homologados de 176 cajas totales, dispuestas en 11 filas de 16 cajas cada una.

PALETIZACIÓN		DIMENSIONES (mm)	PESO (Kg)	
Unidad de Venta	4 x 125ml	160 x 140 x 61.5	0.304	0.360
Unidad de Venta x Caja	6	290 x 200 x 170	1.82	2.31
Cajas x Palet	176	1200 x 800 x 2020	321.0	428.3
Cajas x Fila	16	Largo x Ancho x Alto	Neto	Bruto
Filas x Palet	11			

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, barquillo 14,4% (harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal (coco), emulgente (lecitina de **soja**), sal y colorante (E-150a)), cobertura de cacao 10,5% (azúcar, grasas vegetales (coco, palma y girasol en proporción variable), cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de **soja**), aroma y aroma natural de vainilla), azúcar, grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), cobertura de cacao 5,2% (grasas vegetales (coco, palma y girasol en proporción variable), azúcar, cacao desgrasado en polvo, **leche** en polvo desnatada, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma (vainillina)), jarabe de glucosa, **lactosa** y proteínas de la **leche**, cacao en polvo, sal, estabilizantes (E-410 y E-407), emulgente (E-471), crocanti de **almendra** 1,3% (azúcar y **almendra**), colorantes (E-160b(ii) y E-100) y aromas

Puede contener trazas de frutos de cáscara, cacahuetes 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****16118.PACK CONO VAINILLA Y CHOCOLATE
4 x 125 ml**Fecha: 26/06/2023
Edición: 10
P.74.01.V9**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	1269 kJ / 303 kcal
Grasas	16 g
de las cuales saturadas	11 g
Hidratos de carbono	36 g
de los cuales azúcares	27 g
Fibra alimentaria	1,8 g
Proteínas	4 g
Sal	0,18 g

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Congelado
COLOR	Helado beige y marrón con cobertura de chocolate color marrón oscuro y galleta color tostado.
OLOR	Característico a vainilla y chocolate con galleta.
SABOR	Característico del producto, a vainilla y chocolate con galleta.
TEXTURA	Helado cremoso con galleta crujiente.






FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

16118.PACK CONO VAINILLA Y CHOCOLATE
4 x 125 mlFecha: 26/06/2023
Edición: 10
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		Harina de trigo		
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	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	X	Almendra/ 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			
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	Fecha: 26/06/2023
	16118.PACK CONO VAINILLA Y CHOCOLATE 4 x 125 ml	Edición 10 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.- 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