



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

**0817.GRANEL CHOCOLATE 4750ML**

Fecha: 13/04/2023  
Edición: 11  
P.74.01.V9

### 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación legal:**

Helado sabor a chocolate.

**Descripción:**

Helado cremoso sabor a chocolate



Código EAN 8413205000799

Código GEN 8413205000799

### 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) y a la soja.

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 en graneles de polipropileno con capacidad de 4.75L y tapados con tapadera de polipropileno transparente.

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



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:	13/04/2023
	<b>0817.GRANEL CHOCOLATE 4750ML</b>	Edición	11 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 1 unidad en cada una.

Europalets homologados de 180 cajas totales, dispuestas en 15 filas de 12 cajas cada una.

PALETIZACIÓN		DIMENSIONES (mm)	PESO (Kg)	
Unidad de Venta	1 x 4,75L	375 x 180 x 135	2.850	3.118
Unidad de Venta x Caja	1	375 x 180 x 135	2.85	3.12
Cajas x Palet	180	1200 x 800 x 2175	513.0	582.2
Cajas x Fila	12	Largo x Ancho x Alto	Neto	Bruto
Filas x Palet	15			

## 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, azúcar, grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), cacao en polvo, jarabe de glucosa, **lactosa** y proteínas de la **leche**, emulgente (E-471), estabilizantes (E-410 y E-407) y sal. **SIN GLUTEN**

**Puede contener trazas de soja.**



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****0817.GRANEL CHOCOLATE 4750ML**Fecha: 13/04/2023  
Edición: 11  
P.74.01.V9**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	887 kJ / 212 kcal
Grasas	10,7 g
de las cuales saturadas	7,3 g
Hidratos de carbono	24,1 g
de los cuales azúcares	23,3 g
Fibra alimentaria	1,9 g
Proteínas	3,9 g
Sal	0,15 g

**8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

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





## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

0817.GRANEL CHOCOLATE 4750ML

Fecha: 13/04/2023  
Edición: 11  
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			
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	Trazas 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			
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****0817.GRANEL CHOCOLATE 4750ML**Fecha: 13/04/2023  
Edición: 11  
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**

<b>PARÁMETRO MICROBIOLÓGICOS</b>		
<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