



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

16112.PACK BOMBÓN CROCANTI 6 X 83 ml

Fecha: 05/06/2023  
Edición: 8  
P.74.01.V9

## 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Denominación legal:

Helado sabor a vainilla con cobertura de cacao y almendra.

### Descripción:

Helado cremoso sabor a vainilla con cobertura de cacao y almendras.



Código EAN 8413205000041

Código GEN 38413205000042

## 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 y a la almendra y a otros frutos con cáscara.

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 plástico transparente de polipropileno y en caja 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:	05/06/2023
	<b>16112.PACK BOMBÓN CROCANTI 6 X 83 ml</b>	Edición:	8 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 5 packs 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	6 x 83 ml	190 x 158 x 61,5	0.282	0.353
Unidad de Venta x Caja	5	330 x 200 x 170	1.41	1.93
Cajas x Palet	168	1200 x 800 x 2190	236.9	345.9
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, agua, cobertura de cacao 23,4% (grasas vegetales (coco, palma y girasol en proporción variable), azúcar, cacao desgrasado en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma (vainillina)), azúcar, grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), **lactosa** y proteínas de la **leche**, jarabe de glucosa, **almendra** 2,1%, estabilizantes (E-410, E-412 y E-407), emulgentes (E-471 y E-401), colorantes (E-160b(ii) y E-100) y aromas.

**Contiene leche y sus derivados (incluida lactosa), soja y almendra. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara y cacahuetes.**



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****16112.PACK BOMBÓN CROCANTI 6 X 83 ml**Fecha: 05/06/2023  
Edición: 8  
P.74.01.V9**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	1324 kJ / 318 kcal
Grasas	23 g
de las cuales saturadas	15 g
Hidratos de carbono	24 g
de los cuales azúcares	23 g
Fibra alimentaria	1 g
Proteínas	2,8 g
Sal	0,10 g

**8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>APARIENCIA</b>	Congelado
<b>COLOR</b>	Helado beige con cobertura de chocolate color marrón oscuro.
<b>OLOR</b>	Característico a vainilla y a chocolate.
<b>SABOR</b>	Característico del producto, a vainilla y a chocolate con almendra.
<b>TEXTURA</b>	Helado cremoso con cobertura crujiente.





## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

16112.PACK BOMBÓN CROCANTI 6 X 83 ml

Fecha: 05/06/2023  
Edición: 8  
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			
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		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			
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****16112.PACK BOMBÓN CROCANTI 6 X 83 ml**Fecha: 05/06/2023  
Edición: 8  
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		
<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



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



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



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





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



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