



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

**13100.COPA CHOCOLATE CON TROCITOS DE CHOCOLATE**  
**130ml**

Fecha: 11/12/2023  
Edición: 1  
P.74.01.V9

## 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación legal:**

Helado sabor a chocolate con sirope de chocolate y gotas de chocolate

**Descripción:**

Helado sabor a chocolate con sirope de chocolate y gotas de chocolate



**Código GEN 28413205003534**

## 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 soja, a los frutos de cáscara, cacahuetes, huevos y sus derivados y sésamo.

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.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha:	11/12/2023
	<b>13100.COPA CHOCOLATE CON TROCITOS DE CHOCOLATE</b> <b>130ml</b>	Edición:	1 P.74.01.V9

#### 4.- PRESENTACIÓN , ETIQUETADO Y PALETIZADO

Cada unidad está contenida en una copa de plástico con tapadera de polipropileno transparente.

Marcado por inyección de tinta de forma automática de Lote / Fecha de consumo preferente en la etiqueta de la caja.

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 18 unidades 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 130ml.	diámetro 95 x 52	0.073	0.083
Unidad de Venta x Caja	18	330 x 200 x 170	1.31	1.66
Cajas x Palet	168	1200 x 800 x 2190	220.8	299.91
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, azúcar, sirope de chocolate 9,5% (jarabe de glucosa, azúcar, cacao, conservador (E-202), acidulante (E-330) y aroma), grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), **lactosa** y proteínas de la **leche**, jarabe de glucosa, cacao en polvo, sal, gotas de chocolate 1,3% (azúcar, pasta de cacao, cacao en polvo desgrasado, **mantequilla**, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma natural de vainilla), estabilizantes (E-410, E-412 y E-407), emulgentes (E-471 y E-401) y aromas. **SIN GLUTEN.**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****13100.COPA CHOCOLATE CON TROCITOS DE CHOCOLATE  
130ml**Fecha: 11/12/2023  
Edición: 1  
P.74.01.V9

Puede contener trazas de huevo, frutos de cáscara, cacahuetes y sésamo.

**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	893 kJ / 213 kcal
Grasas	9,9 g
de las cuales saturadas	6,7 g
Hidratos de carbono	28 g
de los cuales azúcares	25 g
Fibra alimentaria	1,2 g
Proteínas	2,4 g
Sal	0,13 g

**8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**


<b>APARIENCIA</b>	Congelado
<b>COLOR</b>	Helado marrón, sirope color marrón oscuro y con trocitos de color marrón en su superficie.
<b>OLOR</b>	Característico del producto, a chocolate.
<b>SABOR</b>	Característico del producto, a chocolate.
<b>TEXTURA</b>	Helado cremoso.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

**13100.COPA CHOCOLATE CON TROCITOS DE CHOCOLATE  
130ml**Fecha: 11/12/2023  
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 por debajo de 10ppm.		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			
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 (incluída lactosa)	X		Leche desnatada, lactosa y proteínas de leche y mantequilla		
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			
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	Fecha: 11/12/2023
	<b>13100.COPA CHOCOLATE CON TROCITOS DE CHOCOLATE</b> <b>130ml</b>	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.- PARÁMETROS DE CONTROL

PARÁMETROS 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