



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

### 1008. CREMA CATALANA

Fecha: 07/10/2023

Edición: 9

P.74.01.V9

## 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Denominación legal:

Helado sabor a crema catalana con sirope de caramelo y placa de chocolate con decoración alimentaria en superficie

### Descripción:

Helado con sabor a crema catalana con sirope de caramelo, azúcar quemada en la parte superior y placa de chocolate con decoración alimentaria en superficie.



Código EAN 08413205001901

Código GEN 28413205001905

## 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), soja y a los frutos de 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.- PALETIZADO

Cada unidad está contenida en un envase de cerámica y tapadera de polipropileno transparente



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

### 1008. CREMA CATALANA

Fecha: 07/10/2023

Edición: 9

P.74.01.V9

Marcado por inyección de tinta de forma automática de Lote / Fecha de consumo preferente en el lateral 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 6 unidades en cada una.

Europalets homologados de 162 cajas totales, dispuestas en 18 filas de 9 cajas cada una.

PALETIZACIÓN		DIMENSIONES (mm)		PESO (Kg)	
Unidad de Venta	1 x 150ml	diámetro 120 x 60		0.086	0.303
Unidad de Venta x Caja	6	400 x 265 x 85		0.52	2.04
Cajas x Palet	162	1200 x 800 x 1830		84.1	373
Cajas x Fila	9	Largo x Ancho x Alto		Neto	Bruto
Filas x Palet	18				

## 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.

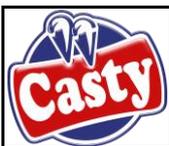
## 6.- INGREDIENTES

**Leche** desnatada en polvo reconstituida, azúcar, grasas vegetales (coco y palma en proporción variable), azúcar quemado, sirope de caramelo 5,8% (jarabe de glucosa, caramelo, azúcar, agua, estabilizante (E-440), corrector de acidez (E-333 iii) y conservador (E-202)), jarabe de glucosa, **lactosa (leche)** y proteínas de la **leche**, placa de chocolate con decoración alimentaria en superficie 1,7% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **soja**), **leche** desnatada en polvo, **mantequilla (leche)**, aroma natural de vainilla, aroma, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y colorante (E-172)), estabilizantes (E-410 y E-407), emulgentes (E-471), colorantes ( E-160b(ii) y E-100) y aromas. **SIN GLUTEN.**

Puede contener trazas de frutos de cáscara.



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****1008. CREMA CATALANA**Fecha: 07/10/2023  
Edición: 9  
P.74.01.V9**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	922 kJ / 220 kcal
Grasas	9,5 g
de las cuales saturadas	6,5 g
Hidratos de carbono	31 g
de los cuales azúcares	28 g
Fibra alimentaria	0,3 g
Proteínas	2,5 g
Sal	0,10 g

**8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

APARIENCIA	Congelado
COLOR	Helado amarillo claro.
OLOR	Característico del producto, a crema catalana.
SABOR	Característico del producto, a crema catalana.
TEXTURA	Helado cremoso con chokolatina crujiente.





## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

## 1008. CREMA CATALANA

Fecha: 07/10/2023

Edición: 9

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			
Soja y productos a base de soja.	X		Lecitina de soja		
Leche y sus derivados (incluída lactosa)	X		Leche desnatada, mantequilla, lactosa y proteínas de la 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			
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

**1008. CREMA CATALANA**

Fecha: 07/10/2023

Edición: 9

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 = 5, c = 2 n	ISO 21528-2 (REBECCA a 37°C)

## 12.- ORIGEN DE LOS INGREDIENTES

Europa



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