

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha:	15/06/2023
	<b>0851. VENECIANA DE VAINILLA 80ml</b>	Edición	7 P.74.01.V9

## 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Denominación legal:

Helado sabor a vainilla.

### Descripción:

Helado cremoso sabor a vainilla.



Código EAN 08413205002755

Código GEN 28413205002759

## 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).

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



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:	15/06/2023
	<b>0851. VENECIANA DE VAINILLA 80ml</b>	Edición:	7 P.74.01.V9

Cada unidad está sostenida en una bandeja de polipropileno con un total de 9 unidades por bandeja. Cada caja contiene 4 bandejas.

Marcado por inyección de tinta de forma automática de Lote / Fecha de consumo preferente en la solapa 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 36 unidades en cada una.

Europalets homologados de 96 cajas totales, dispuestas en 8 filas de 12 cajas cada una.

PALETIZACIÓN		DIMENSIONES (mm)	PESO (Kg)	
Unidad de Venta	1 x 80ml	dmetro. 57 x 36	0.04	0.04
Unidad de Venta x Caja	36	246 x 246 x 175	1.44	1.804
Cajas x Palet	96	1200 x 800 x 1700	138.2	215.2
Cajas x Fila	12	Largo x Ancho x Alto	Neto	Bruto
Filas x Palet	8			

## 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), jarabe de glucosa, **lactosa** y proteínas de la **leche**, estabilizantes (E-410 y E-407), emulgente (E-471), colorantes (E-160b(ii) y E-100) y aromas. SIN GLUTEN.



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****0851. VENECIANA DE VAINILLA 80ml**Fecha: 15/06/2023  
Edición: 7  
P.74.01.V9**7.- VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g de producto
Valor energético	809 kJ / 193 kcal
Grasas	9,9 g
de las cuales saturadas	6,9 g
Hidratos de carbono	23 g
de los cuales azúcares	22 g
Fibra alimentaria	0,1 g
Proteínas	2,8 g
Sal	0,13 g

**8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>APARIENCIA</b>	Congelado
<b>COLOR</b>	Helado de color amarillo.
<b>OLOR</b>	Característico del producto, a vainilla.
<b>SABOR</b>	Característico del producto, a vainilla.
<b>TEXTURA</b>	Helado cremoso.





## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

0851. VENECIANA DE VAINILLA 80ml

Fecha: 15/06/2023

Edición: 7

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			
Leche y sus derivados (incluída 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	Fecha: 15/06/2023
	<b>0851. VENECIANA DE VAINILLA 80ml</b>	Edición 7 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