

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CRESTAS LA GALETA, S.A.  
Avenida Valdelaparra nº3  
Polígono Industrial. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA  
Tlf: 91 661 74 43 Fax: 91 661 55 86 mail: [info@somosierra.eu](mailto:info@somosierra.eu)



### Datos comerciales

|                        |   |
|------------------------|---|
| Denominación comercial | CONO NATA   |
| Denominación legal     | Helado sabor a nata con barquillo y granillo de almendras.  |
| Fabricante             | CRESTAS LA GALETA, S.A.<br>Helados Somosierra – Avenida Valdelaparra nº3<br>Polígono Industrial. Alcobendas (Madrid) ESPAÑA |
| Marca                  | SOMOSIERRA  |
| Formato                | Pack retractilado   |

| Peso neto (g) | Cantidad neta (ml) | Unidades /estuche | Unidades/caja |
|---------------|--------------------|-------------------|---------------|
| <b>65</b>     | <b>120</b>         | <b>4</b>          | <b>9</b>      |

### Datos de etiquetado e ingredientes

|              |   |
|--------------|---|
| Ingredientes | <b>Leche</b> desnatada reconstituida, barquillo 16% (harina de <b>trigo</b> , azúcar, manteca de coco, emulgente: lecitina de <b>soja</b> , sal), recubrimiento 13% (chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de <b>soja</b> . Cacao: 44% mínimo), manteca de coco), azúcar, manteca de coco, suero de <b>leche</b> en polvo, jarabe de glucosa-fructosa, granillo de <b>almendra</b> 2%, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, carragenanos, goma garrofín), proteínas de la <b>leche</b> y aroma nata. |
| Alérgenos    | Puede contener trazas de <b>huevo</b> , otros <b>frutos de cáscara</b> y <b>cacahuete</b> .   |
| Lote         | Se compone de 6 dígitos: DDAAZ<br>DDD = día de fabricación del producto en los 365 días<br>AA = año de fabricación<br>Z = número fijo que indica la fábrica   |
| EAN 13       | 8410663016041   |
| DUN 14       | 28410663016045  |

## Datos logísticos

|                   | Cajas/fila | Filas/palé | Cajas/palé |                        |                        |
|-------------------|------------|------------|------------|------------------------|------------------------|
|                   | <b>12</b>  | <b>10</b>  | <b>120</b> |                        |                        |
| DATOS DEL ESTUCHE | Alto (mm)  | Ancho (mm) | Largo (mm) | Peso neto (kg aprox.)  | Peso bruto (kg aprox.) |
|                   | 65         | 130        | 170        | 0,260                  | 0,322                  |
| DATOS PACK/CAJA   | Alto (mm)  | Ancho (mm) | Largo (mm) | Peso bruto (kg aprox.) |                        |
|                   | 186        | 197        | 390        | 2,930                  |                        |
| DATOS PALÉ        | Alto (mm)  | Ancho (mm) | Largo (mm) | Peso bruto (kg aprox.) |                        |
|                   | 1900       | 800        | 1200       | 376,84                 |                        |

## Conservación y transporte

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Vida útil                   | Duración 730 días.  |
| Temperatura de conservación | Conservar a temperaturas inferiores a -18°C.<br>Una vez descongelado no volver a congelar |
| Condiciones de transporte   | - 18°C (con una tolerancia de 4°C)  |

## Información nutricional media

|                            | Por 100g | Por porción ( 65 g) | IR (*) |
|----------------------------|----------|---------------------|--------|
| Energía (Kj / Kcal)        | 1288/308 | 837/200             | 10%    |
| Grasas (g)                 | 16,9     | 10,9                | 15%    |
| de las cuales AGS (g)      | 13,4     | 8,7                 | 41%    |
| Hidratos de carbono (g)    | 34,2     | 22,2                | 9%     |
| de los cuales azúcares (g) | 25,6     | 16,6                | 18%    |
| Fibra (g)                  | 0,9      | 0,6                 |        |
| Proteínas (g)              | 4,3      | 2,7                 | 6%     |
| Sal (g)                    | 0,22     | 0,14                | 2%     |

\*IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kJ/2000Kcal)

## Características microbiológicas

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Enterobacterias</b> | Máximo 100ufc/g |
| <b>Salmonella</b>      | Ausencia/25g    |
| <b>Listeria</b>        | Ausencia/25g    |

## OGM

Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), no siendo necesario un etiquetado específico como tal, Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores, en el conocimiento de nuestros procesos productivos y verificación mediante análisis,