

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



Datos comerciales

| | |
|------------------------|---|
| Denominación comercial | CONO CHOCOLATE BROWNIE |
| Denominación legal | Helado de chocolate con salsa de chocolate, trocitos de bizcocho y barquillo recubierto de chocolate. |
| Fabricante | CRESTAS LA GALETA, S.A. Helados Somosierra – Avenida Valdelaparra nº3 Polígono Industrial. Alcobendas (Madrid) ESPAÑA |
| Marca | SOMOSIERRA |
| Formato | Pack retráctilado |

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

Datos de etiquetado e ingredientes

| | |
|--------------|---|
| Ingredientes | <p>Leche desnatada reconstituida, barquillo (17%) [harina de trigo, azúcar, manteca de coco, emulgente: lecitina de soja, sal], salsa de chocolate 11% [agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, chocolate 5% (pasta de cacao, azúcar, cacao en polvo desgrasado, emulgente: lecitina de soja), cacao en polvo desgrasado 5%, mantequilla, manteca de coco, emulgente (E472c), almidón, sal, acidulante (E330), estabilizante (E415) y aroma de vainillina], azúcar, recubrimiento del barquillo (9%) [chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja. Cacao: 44% mínimo.), manteca de coco], trozos de bizcocho de chocolate (7%) [azúcar, harina de trigo, aceite de colza, agua, jarabe de glucosa, huevo en polvo, cacao desgrasado en polvo, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), sal], manteca de coco, jarabe de glucosa y fructosa, suero de leche en polvo, cacao en polvo desgrasado (3,9%)*, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, carragenanos, goma garrofín), proteínas de la leche y sal. *Porcentaje expresado sobre el helado de chocolate.</p> |
| Alérgenos | Puede contener trazas de frutos de cáscara . |
| Lote | Se compone de 6 dígitos: DDAAZ DDD = día de fabricación del producto en los 365 días AA = año de fabricación Z = número fijo que indica la fábrica |
| EAN 13 | 8410663000149 |
| DUN 14 | 18410663000146 |

Datos logísticos

| | Cajas/fila | Filas/palé | Cajas/palé | | |
|-------------------|------------|------------|------------|------------------------|------------------------|
| | 12 | 10 | 120 | | |
| 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. 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) | 1216/291 | 790/189 | 9% |
| Grasas (g) | 11 | 7 | 10% |
| de las cuales AGS (g) | 9 | 6 | 30% |
| Hidratos de carbono (g) | 42 | 27 | 10% |
| de los cuales azúcares (g) | 32 | 21 | 23% |
| Proteínas (g) | 2 | 1,3 | |
| Sal (g) | 4 | 2,6 | 5% |

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

Características microbiológicas

| | |
|------------------------|-----------------|
| Enterobacterias | Máximo 100ufc/g |
| Salmonella | Ausencia/25g |
| Listeria | 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,