

# Ficha técnica de producto



CRESTAS LA GALETA, S.A.

Avda de Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA  
Tlf: 91 661 74 43 Fax: 91 661 55 86 mail: info@somosierra.eu

## Datos comerciales

**Denominación legal** Helado sabor a vainilla con cobertura especial con grasa vegetal y leche y trocitos de galleta y avellanas tostadas

**Denominación Comercial** Bombón crocanti

**Fabricante** Crestas La Galleta. Helados Royne  
Calle Severo Ochoa, 7  
Polígono Industrial Nuestra Señora de Butarque.  
28914. Leganés. Madrid

**Marca** Somosierra **Formato** Pack retractilado

Peso neto (g)	Cantidad neta (ml)	Estuches/Caja	Uds/Estuche
64	85	6	8

## Datos etiquetado e ingredientes

**Ingredientes** Leche desnatada reconstituida, cobertura especial con grasa vegetal y leche 26 % [grasa vegetales (coco, palma, girasol) azúcar, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo 4.5 % , suero lácteo en polvo, emulgente: lecitinas (contiene soja), aroma natural de vainilla], azúcar, grasa de coco, granillo de galleta y avellanas tostadas 3,8%, (hatina de trigo, avellanas (30%), azúcar, grasa de palma, emulgente: lecitinas (contiene soja), aroma: vainillina y colorante E150d), jarabe de glucosa y fructosa, suero lácteo en polvo, leche desnatada en polvo, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofin, goma guar y carragenanos), proteínas de leche, colorante: annato y aromas.  
**Alergenos** Puede contener trazas de cacahuetes, frutos de cáscara y huevo.

**SIN GLUTEN:**

**Frases obligatorias**

**Número de lote** Se compone de 6 dígitos:  
Xxx= número de fabricación del producto en los 365 días.  
Xx= Indican el año correspondiente a la fabricación  
X= número fijo que identifica la fábrica

**Código DUN 14** 18410663026931

**Código EAN 13** 8410663026934

**Código EAN 128** 18410663026931

## Datos logísticos

Cajas x Fila	Filas x Palet	Cajas x Palet
12	10	120

### Datos del estuche

<b>Alto</b>	6,2 cm.	<b>Peso neto aprox.</b>	0,496 Kg.
<b>Ancho</b>	19,2 cm.	<b>Peso bruto aprox.</b>	0,581 Kg.
<b>Largo</b>	17,1 cm.		

### Datos del Pack / Caja

<b>Alto</b>	57,7 cm.	<b>Peso bruto aprox.</b>	3,51
<b>Ancho</b>	18,7 cm.		
<b>Largo</b>	51,4 cm.		

### Datos del palet

**Altura del palet aproximada con madera incluida** 190 cm. **Peso total aproximado incluido 23 kg del paleta**

## Conservación y transporte

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

# Ficha técnica de producto



**CRESTAS LA GALETA, S.A.**

Avda de Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA  
Tlf: 91 661 74 43 Fax: 91 661 55 86 mail: [info@somosierra.eu](mailto:info@somosierra.eu)

# Ficha técnica de producto



CRESTAS LA GALETA, S.A.

Avda de Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA  
Tlf: 91 661 74 43 Fax: 91 661 55 86 mail: info@somosierra.eu

## Información nutricional media

Porción producto: **61 g**    **Peso producto: 64 g**

	Valores por 100g		Valores por ración		% IR*
<b>Energía (Kjul/Kcal)</b>	1.362	327	831	199	10%
<b>Grasas (g)</b>	21,0		12,8		18%
<b>G de las cuales saturadas (g)</b>	16,0		9,8		49%
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	30,0		18,3		7%
<b>HC de los cuales azucares (g)</b>	28,0		17,08		19%
<b>HC de los cuales polialcoholes (g)</b>					
<b>Fibra (g)</b>	0,6		0,4		
<b>Proteínas (g)</b>	4,1		2,5		5%
<b>Sal (g)</b>	0,19		0,1159		2%

(\* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

## Características microbiológicas

<b>Enterobacterias</b>	Máximo 100 ufc/g
<b>Salmonella spp.</b>	Ausencia/25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Ausencia/25g

## Legislación aplicable

RD 618/1998 - por la que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para helados, circulación y comercio de helados y mezclas envados para congelar.

RD 1334/99 - por la que se aprueba Norma General de etiquetados, presentación y publicidad de productos alimenticios

R. (C.E) 1441/2005 - de 5 de diciembre or el que se modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Orden de 12 de julio de 1983 por la que se aprueban las Normas Generales de Calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior.

Orden de 5 de Octubre de 2001 por la que se modifica la Orden 12 de Julio de 1983, por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor .

## 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 y en el conocimiento de nuestros procesos productivos y verificación mediante análisis.