

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	TARRINA DE CHOCOLATE
Denominación legal	Helado de chocolate.
Fabricante	CRESTAS LA GALETA, S.A. Helados Somosierra – Avenida Valdelaparra nº3 Polígono Industrial. Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Marca	SOMOSIERRA
Formato	Pack retractilado

Peso neto (g)	Cantidad neta (ml)	Unidades /estuche	Unidades/caja
470	1000	1	6

Datos de etiquetado e ingredientes

Ingredientes	Leche desnatada reconstituida, azúcar, manteca de coco, jarabe de glucosa-fructosa, suero de leche en polvo, cacao en polvo desgrasado 4%, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, goma garrofín y carragenanos), proteínas de la leche y sal.
Alérgenos	Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara y huevo.
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	8410663018502
DUN 14	18410663018509

Datos logísticos

	Cajas/fila	Filas/palé	Cajas/palé		
	12	11	132		
DATOS DEL ESTUCHE	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Peso neto (kg aprox.)	Peso bruto (kg aprox.)
	70	130	198	0,470	0,525
DATOS PACK/CAJA	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Peso bruto (kg aprox.)	
	140	198	390	3,170	
DATOS PALÉ	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Peso bruto (kg aprox.)	
	1550	800	1200	443,2	

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
Energía (Kj / Kcal)	865/207
Grasas (g)	9.4
de las cuales AGS (g)	8.2
Hidratos de carbono (g)	26
de los cuales azúcares (g)	25
Fibra (g)	1.3
Proteínas (g)	3.4
Sal (g)	0.15

*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.