

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

TARTA HELADA. HELADO SABOR A NATA CON CAPAS DE SUCEDANEO DE CHOCOLATE

Denominación Comercial

Donna Sabor a nata

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)

600

Cantidad neta (ml)

1200

Estuches/Caja

4

Uds/Estuche

1

Datos etiquetado e ingredientes

Ingredientes

Leche desnatada reconstituida, azúcar, sucedáneo de chocolate 11% [grasa de coco, azúcar, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitinas (contiene soja), y aroma natural: vainilla. Cacao 10% mínimo], grasa de coco, suero lácteo en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (mono y diglicéridos de los ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, goma garrofín y carragenanos), proteínas de la leche y aroma (nata)

Alergenos

Puede contener trazas de huevo y frutos de cáscara.

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 28410663018469

Código EAN 13 8410663018465

Código EAN 128 28410663018469

Datos logísticos

Cajas x Fila

14

Filas x Palet

10

Cajas x Palet

140

Datos del estuche

Alto	8,9 cm.	Peso neto aprox.	0,600 Kg.
Ancho	10,0 cm.	Peso bruto aprox.	0,695 Kg.
Largo	31,0 cm.		

Datos del Pack / Caja

Alto	cm.	Peso bruto aprox.	2,8
Ancho	cm.		
Largo	cm.		

Datos del palet

Altura del palet aproximada con madera incluida 181,5 cm. Peso total aproximado incluido 23 kg del paleta

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)

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: **50 g** Peso producto: **600 g**

	Valores por 100g		Valores por ración		% IR*
Energía (Kjul/Kcal)	995	238	498	119	6%
Grasas (g)	14,0		7,0		10%
G de las cuales saturadas (g)	13,0		6,5		33%
Hidratos de Carbono (g)	25,0		12,5		5%
HC de los cuales azucares (g)	24,0		12		13%
HC de los cuales polialcoholes (g)	0,0		0,0		
Fibra (g)	0,5		0,3		
Proteínas (g)	2,8		1,4		3%
Sal (g)	0,15		0,075		1%

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

Características microbiológicas

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