Avd. Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 74 43

## FICHA TÉCNICA TARTA SOMOSIERRA DOLCE VAIN-CARAMELO

Rev.: 06/04/2020

Página 1 de 4

### **DATOS COMERCIALES**

Denominación Comercial

TARTA DONNA DOLCE VAINILLA-CARAMELO

Denominación legal

TARTA HELADA. HELADO DE CARAMELO Y HELADO SABOR A VAINILLA CON SALSA DE CARAMELO, DECORACIÓN AL CACAO, AZÚCAR TOSTADA Y EXTRUSIONADO DE ARROZ Y CEREALES RECUBIERTO DE CHOCOLATE.

Código interno Crestas

340112

**Fabricante** 

CRESTAS LA GALETA, S.A. -Calle Severo Ochoa nº7. 28914. Leganés. (Madrid) ESPAÑA

Marca

SOMOSIERRA

**Formato** 

PACK RECTRACTILADO

Control estadístico (e)

NO

### DATOS ETIQUETADO

#### **Ingredientes**

Leche desnatada reconstituida, azúcar, manteca de coco, salsa de caramelo 5% [jarabe de glucosa, agua, azúcar, jarabe de azúcares (azúcar y agua), almidón modificado, colorantes (E150a, E171), estabilizantes (E440, E422), aroma y sal], suero lácteo en polvo, decoración al cacao 3.5% [manteca de coco, azúcar, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitinas (contiene soja) y aroma de vainilla], jarabe de azúcares 3% (azúcar y agua), jarabe de glucosa y fructosa, extrusionado de arroz y cereales cubierto de chocolate 2% [chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, materia grasa láctea anhidra, emulgentes (E322, E476) y aroma natural), cereal extrusionado (harina de arroz, harina de trigo, azúcar, malta de trigo y cebada y sal), maltodextrina, espesante E414 y agente de recubrimiento E904], azúcar tostada 2%, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, goma garrofín y carragenanos), proteínas de la leche, aromas (vainilla) y colorantes (annato y caramelo amónico).

Alérgenos

Puede contener trazas de **huevo** y **frutos de cáscara**.

SÍMBOLO SIN GLUTEN

NO

**Frases obligatorias** 

Número de lote

Se compone de 6 dígitos, XXXYYZ

XXX= número de fabricación del producto en los 365 días.

YY= Indican el año correspondiente a la fabricación

Z= número fijo que identifica la fábrica, 1: Alcobendas; 2: Leganés.

**EAN** 

8410663000163

DUN

18410663000160

Avd. Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 74 43

# FICHA TÉCNICA TARTA SOMOSIERRA DOLCE VAIN-CARAMELO

Rev.: 06/04/2020

Página 2 de 4

ALÉRGENO	PRESENCIA	TRAZAS	OBSERVACIONES		
Cereales con gluten o derivados	X				
Crustáceos o derivados					
Huevos o derivados		X	Trazas en el suero por uso de lisozima en la elaboración.		
Pescados o derivados					
Cacahuetes o derivados					
Soja o derivados	X				
Leche o derivados (incluida la lactosa)	X				
Frutos de cáscara o derivados		X	Uso de frutos de cáscara en la fábrica.		
Apio o derivados					
Mostaza o derivados					
Granos de sésamo o derivados					
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración >10mg/kg SO2					
Altramuces y derivados					
Moluscos y derivados					

## DATOS LOGÍSTICOS

	UDV	CAJA	PALET
Peso neto	600 g	2400 g	288 kg
Peso bruto	695 g	2800 g	361,3 kg
Largo	31 cm	31 cm	120 cm
Ancho	10 cm	<b>20</b> cm	80 cm
Alto	9 cm	17,7 cm	195cm
UDS./CAJA	CAJAS/FILA	FILAS/PALET	CAJAS/PALET
4	12	10	120

Avd. Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 74 43

# FICHA TÉCNICA TARTA SOMOSIERRA DOLCE VAIN-CARAMELO

Rev.: 06/04/2020

Página 3 de 4

## CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Vida útil Duración 730 días

Temperatura de Conservar a temperaturas inferiores a -18°C. Conservación Una vez descongelado no volver a congelar

Condiciones de transporte - 18°C (con una tolerancia de 4°C)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA

Peso por ración:	50 g	50 g		Nº de raciones por envase:			
		Valores por 100g		Valores por ración			% IR*
Energía (Kjul/Kcal)	947	226		472	113		6%
Grasas (g)		10			5,2		7%
de las cuales saturadas (g)		9,1			4,6		23%
Hidratos de Carbono (g)		31			15		6%
de los cuales azucares (g)		29			15		17%
Proteínas (g)		2,8			1,4		3%
Sal (g)		0,15			0,08		1%

<sup>(\*)</sup> 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

### OGM e irradiación

Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), ni ha sido sometido a radiaciones ionizantes, 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.

Avd. Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 74 43

# FICHA TÉCNICA TARTA SOMOSIERRA DOLCE VAIN-CARAMELO

Rev.: 06/04/2020

Página 4 de 4

### LEGISLACIÓN APLICABLE

Real decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificado por el Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014, en lo relativo a la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

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.

Reglamento 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

DIRECTIVA 1999/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.