

Ficha técnica de producto



CRESTAS LA GALETA, S.A.

Avenida Valdelaparra, 3, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Tlf: 91 661 74 43 info@somosierra.eu

Datos comerciales

Denominación legal HELADO DE CHOCOLATE CON SALSA DE CHOCOLATE Y TROCITOS DE BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Denominación Comercial CONO CHOCOLATE BROWNIE

Fabricante Crestas La Galleta
Avenida Valdelaparra, 3
Polígono Industrial de Alcobendas, 28108 Madrid

Marca Somosierra **Formato** Pack retráctilado

Peso neto (g)	Cantidad neta (ml)	Estuches/Caja	Uds/Estuche
69	120	9	4

Datos etiquetado e ingredientes

Ingredientes leche desnatada reconstituido, barquillo (17%) [harina de trigo, azúcar, grasa 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, grasa 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), grasa 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 y aroma], grasa 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.

Alergenos Puede contener trazas de frutos de cáscara y cacahuete

Frases obligatorias * porcentaje expresado sobre el helado de chocolate.

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 18410663000146

Código EAN 13 8410663000149

Código EAN 128

Datos logísticos

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

Datos del estuche

Alto	17 cm.	Peso neto aprox.	0,260 Kg.
Ancho	6,2 cm.	Peso bruto aprox.	0,34 Kg.
Largo	12,8 cm.		

Datos del Pack / Caja

Alto	17 cm.	Peso bruto aprox.	3,1
Ancho	19,5 cm.		
Largo	39,2 cm.		

Datos del palet

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

Ficha técnica de producto



CRESTAS LA GALETA, S.A.

Avenida Valdelaparra, 3, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Tlf: 91 661 74 43 info@somosierra.eu

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

Peso producto: **69 g.**

	Per 100 g	Per portion	DRI % (*)
Energy (Kcal/Kj)	316 1322	205	10%
Proteins (g)	4,1	2,7	5%
Carbohydrates (g)	40,1	26,1	10%
Of which sugars (g)	27,8	18,1	20%
of which polyols (g)	0	0,0	
Fats (g)	15	9,8	14%
of which saturated (g)	10,2	10,2	51%
Fiber (g)	1,5	1,0	
Salt (g)	0,2	0,1	2%

(*) 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 envasados 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

Ficha técnica de producto



CRESTAS LA GALETA, S.A.

Avenida Valdelaparra, 3, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Tlf: 91 661 74 43 info@somosierra.eu

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.