

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 sabor a nata y sabor a fresa con barquillo y salsa de fresa

Denominación Comercial Cono nata-fresa

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
65	120	9	4

Datos etiquetado e ingredientes

Ingredientes Leche desnatada reconstituida, barquillo 16% (harina de trigo, azúcar, grasa vegetal de coco, emulgente: lecitina de soja, sal), salsa de fresa 13% (jarabe de glucosa-fructosa, puré de fresa (20%), agua, sacarosa, espesantes (E1422, E440, E415), colorante (E-163, E160a), correctores de acidez (E-330, E-270), aroma), azúcar, recubrimiento 8% (chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, cacao: 44.5% mínimo), grasa vegetal de coco), grasa vegetal de coco, suero de leche en polvo, jarabe de glucosa-fructosa, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, carragenanos y goma garrofin), proteínas de la leche, concentrado de remolacha y zanahoria y aromas (nata y fresa).
Puede contener trazas de huevo, frutos de cáscara.

Alergenos Puede contener trazas de frutos de cáscara y huevo

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 28410663016052

Código EAN 13 8410663016058

Código EAN 128 28410663016052

Datos logísticos

Cajas x Fila

12

Filas x Palet

10

Cajas x Palet

120

Datos del estuche

Alto	17 cm.	Peso neto aprox.	0,260 Kg.
Ancho	6,2 cm.	Peso bruto aprox.	0,324 Kg.
Largo	12,8 cm.		

Datos del Pack / Caja

Alto	17 cm.	Peso bruto aprox.	2,94
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: 65 g.

	Per 100 g		Per portion	DRI % (*)
Energy (Kcal/Kj)	266	1115	173	9%
Proteins (g)	3,4		2,2	4%
Carbohydrates (g)	38,3		24,9	10%
Of which sugars (g)	28,7		18,7	21%
of which polyols (g)				
Fats (g)	11,1		7,2	10%
of which saturated (g)	9,5		9,5	48%
Fiber (g)	0,8		0,5	
Salt (g)	0,21		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.