

# 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 con barquillo y granillo de almendras

**Denominación Comercial** Cono nata

**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), recubrimiento 13% (chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, cacao: 44.5% mínimo), grasa vegetal de coco), azúcar, grasa vegetal de coco, jarabe de glucosa-fructosa, suero de leche en polvo, granillo de almendra 2%, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, carragenanos, goma garrofín), proteínas de la leche y aroma nata.

**Alergenos** Puede contener trazas de huevo, otros frutos de cáscara y cacahuete.

### 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** 28410663016045

**Código EAN 13** 8410663016041

**Código EAN 128** 28410663016045

## Datos logísticos

<b>Cajas x Fila</b>	<b>Filas x Palet</b>	<b>Cajas x Palet</b>
12	10	120

### Datos del estuche

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

### Datos del Pack / Caja

<b>Alto</b>	17 cm.	<b>Peso bruto aprox.</b>	2,94
<b>Ancho</b>	19,5 cm.		
<b>Largo</b>	39,2 cm.		

### Datos del palet

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

## Conservación y transporte

**Vida útil** Duración 730 días

# 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

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)	308	1288	200	10%
Proteins (g)	4,3		2,8	6%
Carbohydrates (g)	34,2		22,2	9%
Of which sugars (g)	25,6		16,6	18%
of which polyols (g)				
Fats (g)	16,9		11,0	16%
of which saturated (g)	13,4		13,4	67%
Fiber (g)	0,9		0,6	
Salt (g)	0,22		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

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.

# 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

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.