

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 vainilla y helado sabor a caramelo con salsa de caramelo

Denominación Comercial Tarrina vainilla caramelo 1L

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
470	1000	6	

Datos etiquetado e ingredientes

Ingredientes Leche desnatada reconstituida, salsa de caramelo 20% [agua, jarabe de glucosa, azúcar, caramelo líquido, estabilizantes (E1442 y E440), colorantes (E150a y E171), glicerol, aroma y sal], azúcar, grasa vegetal de coco, suero de leche en polvo, jarabe de glucosa-fructosa, caramelo líquido, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, goma garrofin y carragenanos), proteínas de la leche, colorante: annato y aroma.

Alérgenos Puede contener trazas de soja, 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 18410663000023

Código EAN 13 8410663000019

Código EAN 128

Datos logísticos

Cajas x Fila

12

Filas x Palet

11

Cajas x Palet

132

Datos del estuche

Alto	7 cm.	Peso neto aprox.	0,470 Kg.
Ancho	13,0 cm.	Peso bruto aprox.	0,525 Kg.
Largo	19,8 cm.		

Datos del Pack / Caja

Alto	14 cm.	Peso bruto aprox.	3,2
Ancho	19,8 cm.		
Largo	39 cm.		

Datos del palet

Altura del palet aproximada con madera incluida 170 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.

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

Información nutricional media

Peso producto: **470 g.**

	Per 100 g		Per portion	DRI % (*)
Energy (Kcal/Kj)	210	878	99	5%
Proteins (g)	2,5		1,2	2%
Carbohydrates (g)	33,8		15,9	6%
Of which sugars (g)	28,2		13,3	15%
of which polyols (g)	0		0,0	
Fats (g)	7,2		3,4	5%
of which saturated (g)	6,5		6,5	33%
Fiber (g)	0,1		0,0	
Salt (g)	0,18		0,1	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 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.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor .

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

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.