

Ficha técnica de producto



CRESTAS LA GALETA, S.A.

Avda de Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Tlf: 91 661 74 43 Fax: 91 661 55 86 mail: info@somosierra.eu

Datos comerciales

Denominación legal TARTA HELADA. HELADO SABOR A NATA CON CAPAS DE SUCEDANEO DE CHOCOLATE

Denominación Comercial Tarta nata

Fabricante Crestas La Galleta. Helados Royne
Calle Severo Ochoa, 7
Polígono Industrial Nuestra Señora de Butarque.
28914. Leganés. Madrid

Marca Somosierra **Formato** Pack retractilado

Peso neto (g)	Cantidad neta (ml)	Estuches/Caja	Uds/Estuche
600	1200	4	1

Datos etiquetado e ingredientes

Ingredientes Leche desnatada reconstituida, azúcar, sucedáneo de chocolate 10% (grasa de coco, azúcar, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitinas (contiene soja), aroma natural: vainilla. Cacao 10% mínimo), grasa de coco, suero lácteo en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, goma garrofín y carragenanos), proteínas de la leche y aroma (nata).

Alergenos Puede contener trazas de huevo y frutos de cáscara.

SIN GLUTEN: SI

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 28410663018469
Código EAN 13 8410663018465
Código EAN 128 28410663018469

Datos logísticos

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

Datos del estuche

Alto	8,9 cm.	Peso neto aprox.	0,600 Kg.
Ancho	10,0 cm.	Peso bruto aprox.	0,695 Kg.
Largo	31,0 cm.		

Datos del Pack / Caja

Alto	17,8 cm.	Peso bruto aprox.	2,78
Ancho	20 cm.		
Largo	31 cm.		

Datos del palet

Altura del palet aproximada con madera incluida 193 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.

Avda de Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Tlf: 91 661 74 43 Fax: 91 661 55 86 mail: info@somosierra.eu

Ficha técnica de producto



CRESTAS LA GALETA, S.A.

Avda de Valdelaparra, nº3. 28108 Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Tlf: 91 661 74 43 Fax: 91 661 55 86 mail: info@somosierra.eu

Información nutricional media

Porción producto: **50 g** Peso producto: **600 g**

	Valores por 100g		Valores por ración		% IR*
Energía (Kjul/Kcal)	994	238	497	119	6%
Grasas (g)	14,0		7,0		10%
G de las cuales saturadas (g)	12,0		6,0		30%
Hidratos de Carbono (g)	25,0		12,5		5%
HC de los cuales azucares (g)	24,0		12		13%
HC de los cuales polialcoholes (g)	0,0		0,0		
Fibra (g)	0,4		0,2		
Proteínas (g)	2,8		1,4		3%
Sal (g)	0,16		0,08		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 .

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.