

# 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 HELADO SABOR A NATA Y FRESA

Denominación Comercial VASO FRIGO NATA FRESA 35g

Fabricante Crestas La Galleta.  
Avenida Valdelaparra, 3  
28108. Alcobendas. Madrid

Marca FRIGO

Formato Caja

Peso neto (g)/Ud

35

Cantidad neta (ml)/Ud

70

Uds/Pack

6

Packs/Caja

6

### Datos etiquetado e ingredientes

**Ingredientes** Leche desnatada reconstituida, azúcar, 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, concentrados de vegetales (remolacha y zanahoria) y aromas.

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

**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** 78411462004412

**Código EAN 13** 8411462004413

**Código EAN 128**

### Datos logísticos

Cajas x Fila

12

Filas x Palet

Cajas x Palet

**Datos del estuche**

<b>Alto</b>	60 cm.	<b>Peso neto aprox.</b>	210 Kg.
<b>Ancho</b>	125,0 cm.	<b>Peso bruto aprox.</b>	Kg.
<b>Largo</b>	190,0 cm.		

**Datos del Pack / Caja**

<b>Alto</b>	cm.	<b>Peso bruto aprox.</b>	
<b>Ancho</b>	19 cm.		
<b>Largo</b>	39 cm.		

**Datos del palet**

Altura del palet aproximada con madera incluida 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

### Información nutricional media

Porción producto: **35 g**    Peso producto: **35 g**

	Valores por 100g		Valores por ración		% IR*
<b>Energía (Kjul/Kcal)</b>	791	189	277	66	3%
<b>Grasas (g)</b>	9,0		3,2		5%
<b>G de las cuales saturadas (g)</b>	8,0		2,8		14%
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	24,0		8,4		3%
<b>HC de los cuales azucares (g)</b>	23,0		8,05		9%
<b>HC de los cuales polialcoholes (g)</b>	0,0		0,0		
<b>Fibra (g)</b>	0,0		0,0		
<b>Proteínas (g)</b>	2,9		1,0		2%
<b>Sal (g)</b>	0,17		0,0595		1%

(\* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

### Características microbiológicas

<b>Enterobacterias</b>	Máximo 100 ufc/g
<b>Salmonella spp.</b>	Ausencia/25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	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 envados 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.