

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Tipo de Producto: Helado

Nombre Producto: Ron y Pasas

1. INGREDIENTES

LECHE, Azúcar, NATA, Yemas de HUEVO, LECHE desnatada en polvo, Pasas 1,1%, Ron 0,5%, Extracto de vainilla natural, Emulsionante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma de garrofín), Estabilizante (carboximetil celulosa sódica, carragenato), Espesante (goma guar, alginato sódico).

SIN GLUTEN.

2. TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

- Pasteurización (85°C ±4°C / ≥ 120")
- Homogenización (140 bar)
- Maduración (3°C ±2°C / 6-72h)
- Congelación (-22°C ±4°C)

3. ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL

Ingredientes:	Ver lista ingredientes totales.	
Formato producto:	Cubeta 2.500mL	
Conservación:	PRODUCTO CONGELADO: Mantener entre -18°C y -26°C.	
Unidades por embalaje:	2 uds.	Peso neto unitario aprox.: 3,600 kg
Vida útil*: 24 meses	Lote: Fecha fabricación (dd/mm/aa)	
Legislación:	REGLAMENTO (UE) N°1169/2011	
Código EAN:		

* Ver estudios de vida útil de los productos de Chelats Sarrate S.L.

4. PRESENTACIÓN

Envase:	Cubeta plástico dorada de 2.500mL	
Embalaje:	Caja cartón	
Medidas embalaje:	378mm x 176mm x 135mm	
Nº cajas/palet:	120 unidades	Nº unidades/palet: 240 unidades
Tipo de palet:	Palet Europeo 120,0 x 80,0 x 14,5cm	Altura palet completo: 150cm
Peso palet (vacío):	27kg	Peso palet completo: 459kg
Nº cajas base:	12 unidades	Nº cajas altura: 10 unidades

Recomendaciones de consumo: Listo para el consumo.
Una vez descongelado, no volver a congelar.
Mantener los útiles para servir el helado (sacabolas, paletas...) en condiciones higiénicas.

Nº Revisión: 5

Fecha: 20/03/2018

Página 1 de 2

Aprobado por: Departamento de Calidad

Revisado por: Ramón Sarrate Latorre

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Microorganismos Aerobios Totales:	< 500.000 u.f.c./g.
Enterobacterias:	< 100 u.f.c./g.
Estafilococo coagulasa positivo:	< 100 u.f.c./g.
Salmonella spp.:	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes:	Ausencia/25g

**R(CE) 2073/2005, modificado Rglto (CE) 1441/2007 y Rglto (UE) N°365/2010.

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Característico de los ingredientes, ligeramente blanquecino.
Sabor/Aroma:	Dulce, el propio de los ingredientes.
Textura:	Cremosa en helados. Liviana y refrescante en sorbetes.

7. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Actividad del agua, aW=	0,95
pH=	5,5 - 7,0

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g (cálculos basados en datos bibliográficos).

Valor energético:	881kJ / 210kcal
Grasas:	10,1g
de las cuales	
Saturadas:	5,7g
Hidratos de carbono:	25,1g
de los cuales	
Azúcares:	25,0g
Proteínas:	4,5g
Sal:	0,044g

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	SI	NO
Proteína de leche:	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	X	
Huevos y productos a base de huevo:	X	
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena espelta, kamut o híbridos) y productos derivados:		X
Frutos cáscara: Almonds, avellanas, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y de Australia y derivados:		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets:		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos:		X
Pescado y productos a base de pescado:		X
Soja y productos a base de soja:		X
Apio y productos derivados:		X
Mostaza y productos derivados:		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo:		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o 10mg/L) expresado como SO ₂ :		X
Altramuces y productos a base de altramuces:		X
Moluscos y productos a base de moluscos:		X

Nº Revisión: 5

Fecha: 20/03/2018

Página: 2 de 2

Aprobado por: Departamento de Calidad

Revisado por: Ramón Sarrate Latorre