

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Tipo de Producto: Helado
 Nombre Producto: chocolate

1. INGREDIENTES

LECHE, NATA, Azúcar, Dextrosa, Cacao en polvo 5%, LECHE desnatada en polvo, Brandy, Emulsionante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma de garrofín), Estabilizante (carboximetil celulosa sódica, carragenina), Espesante (goma guar, alginato sódico), Trufa negra (Tuber melanosporum), Extracto de vainilla natural.

Puede contener trazas de FRUTOS SECOS DE CÁSCARA, CACAHUETES, SOJA, HUEVO Y GLUTEN.

2. TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

- Pasteurización (85°C ±1°C / ≥ 15")
- Homogeneización (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:	Vaso 500mL		
Conservación:	PRODUCTO CONGELADO: Mantener entre -18°C y -26°C.		
unidades:	6	peso neto aproximado:	0,36
Vida útil*: 24 meses	Lote: Fecha fabricación (dd/mm/aa)		
Legislación:	REGLAMENTO (UE) Nº1169/2011		
Código EAN:			

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

4. PRESENTACIÓN

Envase:	Vaso de 500mL		
Embalaje:	Caja cartón		
Medidas embalaje:	300mm x 205mm x 125mm		
Nº cajas/palet:	110 unidades	Nº unidades/palet:	660 unidades
Tipo de palet:	Palet Europeo 120,0 x 80,0 x 14,5cm	altura palet completo:	180cm
Peso palet (vacío):	22kg	Peso palet completo:	297kg
Nº cajas base:	11 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.

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	<0,79
pH	4,5

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

Valor energético:	810kJ / 194kcal
Grasas:	8,2g
de las cuales:	
Saturadas:	5,5g
Hidratos de carbono:	24,4g
de los cuales:	
Azúcares:	23,9g
Proteínas:	3,6g
Sal:	0,036g

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: Almendras, 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: 7

Fecha: 12/12/2019

Página: 2 de 2

Realizado por: Departamento de Calidad

Aprobado por: Ramón Sarrate Latorre