

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

Tipo de Producto: Helado  
Nombre Producto: vainilla sin azúcar añadido

**1. INGREDIENTES**

LECHE, NATA (LECHE y Estabilizante E-407), Edulcorantes y estabilizantes (Polidextrosa; Xilitol, Lactitol, Emulsionante: mono-diglicéridos de ácidos grasos, esteres de propano-diol de los monodiglicéridos de ácidos grasos; Estabilizantes: goma de guar; goma de garrofín; Edulcorante natural: Stevia (glucósidos de steviol). Puede contener PROTEÍNA DE LA LECHE, Yemas de HUEVO, LECHE desnatada en polvo, Vainilla en rama 0,35%.

SIN 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 por embalaje:	6 uds.	Peso neto unitario aprox.:3,6 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:	300mn 378mm x 176mm x 135mm		
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 Rgltto (CE) 1441/2007 y Rgltto (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
pH= 6,6

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

Valor energético:	721kJ / 173kcal
Grasas:	11,3g
de las cuales:	
Saturadas:	6,1g
Hidratos de carbono:	14,5g
de los cuales:	
Azúcares:	4,6g
Proteínas:	4,2g
Sal:	0,032g

## 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 <sub>2</sub> :		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