

Código Panabá **20540041 HELADO CHOCOLATE NEGRO - 5,50 l (N/ FORM**

Código de Barras **0000000022903**

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO



Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
+/-	+/-	+/-	+/-	+/- 0	+/- 0

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: LECHE desnatada reconstituida, azúcar, mantequilla (LECHE), cacao desgrasado (7,4%), LACTOSA y proteínas de LECHE, jarabe de glucosa-fructosa, chocolate (0,8%) (pasta de cacao, azúcar, emulgente (lecitinas (SOJA)) aroma natural de vainilla), colorante (carbón vegetal), gotitas de chocolate (0,7%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado, emulgente (lecitinas (girasol)) aroma), emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofin, goma guar, carragenos).

3.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		X
PESCADO Y DERIVADOS		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDO LACTOSA)	X	
FRUTOS DE CASCARA		X
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		X
ANHIBRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10MG/LITRO		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X
		X
		X

Código Panabad **20540041 HELADO CHOCOLATE NEGRO - 5,50 l (N/ FORM**

4.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Gémenes	Criterio y Método
Aerobios mesófilos	
Enterobacterias	Negativo <100 ufc/g
Escherichia Coli	
Staphylococos	
Salmonella	
Lysteria Monocytogenes	Negativo <100 ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	
Valor Energético Kj/100g	
Grasas (g)	
de las cuales Saturadas (g)	
Hidratos de Carbono (g)	
de los cuáles Azúcares (g)	
Proteínas (g)	
Sal (%)	

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (°C)

Características de conservación:

Observaciones:

6.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

3.1- Características de la caja

Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	Bolsa
0	0					

3.2- Presentación del producto en palet

Cajas capa	Capas pallet	Cajas pallet	Altura de pallet (incluido taco,mm)	Peso de pallet (incl. Taco, kg)	
					Altura Normal
					Altura Trailer

Código Panabá 20540041 HELADO CHOCOLATE NEGRO - 5,50 l (N/ FORM

7.- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO INDUSTRIAL PLANTA PRODUCCIÓN

Dirección planta producción: C/Raimon casellas, 104, 08205-Sabadell (Barcelona) RGS 20-31266/B RSIPAC 20-08788/CAT

8.- NORMATIVA APLICABLE

NORMATIVA HIGIENE:

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

NORMATIVA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión
Texto pertinente a efectos del EEE Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

NORMATIVA TRANSPORTE:

Reglamento N° 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

NORMATIVA OMG:

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OMG y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OMG.

IONIZACIÓN

Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y por tanto no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada en todo momento.