PANABAD *Panes con historia*	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	**Página:** 1/3
		Fecha Emisión: 18/03/2025
		Fecha Revisión: 27/11/2024

Código Panabad **20540050 * HELADO DE NATA - 5 l**

Código de Barras **0000000022996**

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)	Volumen (litros)	
+/-	+/-	+/-	+/-	5,00 +/- 0	+/- 0

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: **15,0000** MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: LECHE desnatada reconstituida, azúcar, nata (10%) (LECHE), grasa de coco, LACTOSA y proteínas de la LECHE, jarabe de glucosa y fructosa, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofín, goma guar, carragenanos), aroma.

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
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCETRACIONES 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

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **20540050 * HELADO DE NATA - 5 l**

4.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbilógicos	Límite
Aerobios mesófilos	
Enterobacterias	Negativo <100 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia en 1 g
Staphylococos	
Salmonella	Ausencia en 25 g
Lysteria Monocytogenes	Negativo <100 ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	216
Valor Energético Kj/100g	902
Grasas (g)	12
de las cuales Saturadas (g)	10
Hidratos de Carbono (g)	24
de los cuáles Azúcares (g)	24
Proteinas (g)	2,9
Sal (%)	0,18

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (ºC)
---				---	---

Características de conservación: <-18º

Observaciones: UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR
1. Alimento preparado para consumo directo, no necesita elaboración previa.
2. Mantener los útiles para servir el helado (paletas, sacabolas,…), en condiciones higiénicas.
USO PREVISTO
1. Por contener trozos pequeños, el consumo de este producto no es conveniente para niños menores de 3 años si no es
bajo vigilancia de adultos.
2. Producto no apto para alérgicos a la leche e intolerantes a la lactosa.

6.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Características de la caja

Tipo de Presentacion			Tipo de Caja			
Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	Bolsa
1	**5 L**					

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)	
12,0000	**10,0000**	**120,0000**	**1.950**		**Altura Normal**
					Altura Trailer

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **20540050 * HELADO DE NATA - 5 l**

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) Nº 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) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 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) Nº 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 Nº 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 deposito 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.
IONIZACION
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. Estan sujetas a modifiaciones y por tanto no son estrictas. Se dispone de una version actualizada en todo momento.
PANABAD S.A C/Raimon Caselllas,104 08205-Sabadell (Barcelona) España