PANABAD	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Página: 1/3
		Fecha Emisión: 18/03/2025
		Fecha Revisión: 28/11/2024

Código Panabad **20540098 * HELADO DE MALAGA CON PASAS - 2,4 l**

Código de Barras

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)	volumen litro	
+/-	+/-	+/-	+/-	2,40 +/- 0	+/- 0

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: **24,0000** MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: LECHE desnatada reconstituida, pasas maceradas al vino (15%) (pasas, vino dulce), azúcar, agua, mantequilla (LECHE), LACTOSA y proteínas de la LECHE, vino dulce, aroma natural, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofín, goma guar, carragenanos).

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 **20540098 * HELADO DE MALAGA CON PASAS - 2,4 l**

4.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbilógicos	Límite
Aerobios mesófilos	
Enterobacterias	negativo <100ufc/g
Escherichia Coli	ausencia de 1g
Staphylococos	
Salmonella	ausencia <100ufc/g
Lysteria Monocytogenes	negativo <100ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	181
Valor Energético Kj/100g	763
Grasas (g)	6,2
de las cuales Saturadas (g)	4,2
Hidratos de Carbono (g)	28
de los cuáles Azúcares (g)	26
Proteinas (g)	2,7
Sal (%)	0,15

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:

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
2	**4,8 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)	
14,0000	**13,0000**	**190,0000**			**Altura Normal**
					Altura Trailer

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **20540098 * HELADO DE MALAGA CON PASAS - 2,4 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

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

Elaborado Por:	**Revisado Por:**