



Especificación Técnica Serenata de amor

Código:
ES.NPD-262

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

1. PRODUCTO / PRODUCT

1.1. Título /Title:

Serenata de amor

1.2. Ilustración / Illustration



2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Crema helada sabor castaña de cajú, con cobertura similar chocolate y trozos de castañas de cajú

Cashew nut-flavored ice cream with chocolate-like coating and cashew nut pieces.

3. CÓDIGOS DE PRODUCTO / PRODUCT CODES

Código JDE / JDE Code

-

Código EAN / EAN Code

7899975803272

Código DUN / DUN Code

17899975803279

4. PRODUCIDO POR / PRODUCED BY

4.1. Local de Fabricación / Production Plant

Froneri Brasil Distribuidora de Helados y Congelados Ltda.
Carretera los Bandeirantes 4935 - Jacarepaguá - Río de Janeiro - RJ
CNPJ 25.036.392/0001-70. Industria Brasileira
MGAP MH-292. RUNAEV 12266/00/262.

4.2. Línea / Line

Garoto

Garoto

5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL PROPERTIES

Apariencia / Appearance:

Crema helada sabor castaña de cajú, con cobertura similar chocolate y trozos de castañas de cajú / *Cashew nut-flavored ice cream with chocolate-like coating and cashew nut pieces.*

5.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / SENSORIAL PROPERTIES

Sabor y Aroma / Flavor and Aroma:

Castañas de cajú y chocolate / *Cashews and chocolate.*

Color / Color:

Marrón claro con cobertura oscura / *Light brown with dark coverage.*

Textura / Texture:

Cremosa / *Creamy*

5.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES



Especificación Técnica Serenata de amor

Código:
ES.NPD-262

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

Grasas de leche en crema helada / Milk fats in ice cream:	> 6% m/m
Sólidos no grasos de leche en crema helada / Milk solids-not-fat in ice cream:	> 8% m/m
Sólidos totales en crema helada / Total solids in ice cream:	> 32% m/m
Densidad / Density:	> 500 g/L

5.4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Microrganismos analizados	Límite de recuento
Microrganismos Aeróbios mesófilos / Aerobic Plate Count	< 2 × 10 ⁵ ufc/g
Coliformes Totales / Total Coliforms Count	< 2 × 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulase positiva	< 1 × 10 ² ufc/g
Escherichia coli	Ausencia en 1 g / Absent in 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g / Absent in 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g / Absent in 25 g

5.5. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

23 meses/ 23 months

5.6. ESPECIFICACIÓN DE EMPAQUE / PACKAGING REQUIREMENTS

Empaque: Bolsa de BOPP monocapa metalizado	Packaging: Metallized single-layer BOPP bag.
--	--

6. ROTULADO / LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES/ INGREDIENT LIST

Ingredientes: agua, cobertura símil chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, leche en polvo entera, licor de cacao, aceite vegetal, lactosa, emulsionantes: lecitina de soja, polirricinoleato de poliglicerol, saborizante), crema de leche, azúcar, cobertura símil chocolate (grasa vegetal, azúcar, cacao en polvo, lactosa, suero de leche en polvo, emulsionante: lecitina de soja, saborizante), leche en polvo descremada, jarabe de glucosa, pasta de castaña de cajú, castañas de cajú, suero de leche en polvo, oblea rellena (azúcar, harina de trigo enriquecida con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina y zinc, grasa vegetal, cacao en polvo, leche en polvo entera, licor de cacao, manteca de cacao, grasa láctea anhidra, sal, emulsificantes: lecitina de soja, polirricinoleato de poliglicerol, saborizante, leudante químico: bicarbonato de sodio, mejorador de harina: sulfato de calcio), colorante: caramelo IV, emulsificantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos, polirricinoleato de poliglicerol, lecitina de soja, estabilizantes: goma garrofín, goma guar, saborizantes.

ALÉRGENOS: CONTIENE CASTAÑAS DE CAJÚ, DERIVADOS DE LECHE, SOJA Y TRIGO. PUEDE CONTENER ALMENDRAS, MANÍ, AVELLANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, CENTENO, CEBADA, MACADAMIAS, HUEVO, LATEX NATURAL, PISTACHO Y NUECES.

Ingredients: Water, milk chocolate-like coating (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa liquor, vegetable oil, lactose, emulsifiers: soy lecithin, polyglycerol polyricinoleate, flavoring), cream, sugar, chocolate-like coating (vegetable fat, sugar, cocoa powder, lactose, whey powder, emulsifier: soy lecithin, flavoring), skimmed milk powder, glucose syrup, cashew nut paste, cashew nuts, whey powder, filled wafer (sugar, wheat flour enriched with iron, folic acid, thiamin, riboflavin, niacin and zinc, vegetable fat, cocoa powder, whole milk powder, cocoa liquor, cocoa butter, anhydrous milk fat, salt, emulsifiers: soy lecithin, polyglycerol polyricinoleate, flavoring, chemical raising agent: sodium bicarbonate, flavoring improver) flour: calcium sulfate), color: caramel IV, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, polyglycerol polyricinoleate, soy lecithin, stabilizers: locust bean gum, guar gum, flavorings.

ALLERGENS: CONTAINS CASHEW NUTS, MILK DERIVATIVES, SOY, AND WHEAT. MAY CONTAIN ALMONDS, PEANUTS, HAZELNUTS, PARÁ CHESTNUTS, RYE, BARLEY, MACADAMIA, EGG, NATURAL LATEX, PISTACHIOS, AND WALNUT.

6.2 CONSIDERACIONES ESPECIALES PARA EL CONSUMIDOR/ SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER



Especificación Técnica Serenata de amor

Código:
ES.NPD-262

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025



Not applicable

6.3 TABLA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 61g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	214 kcal = 894 kJ	11
Carbohidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	2,9	4
Grasas totales (g)	13	24
Grasas saturadas (g)	6,7	30
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0,7	3
Sodio (mg)	33	1

*% Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

6.4. CONTENIDO NETO / NET CONTENT

Unidad: 61 g / Unit: 61 g

6.5. FECHADO / KEYDATES

L JAANNXHHMM Vence MM/AA
JA - Código de fábrica
A - Último dígito del año elaborado
NNN - Día del año según calendario juliano
X - Línea de producción

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND SHIPPING

7.1. ESQUEMA DE PALETIZACIÓN / PALETIZATION SCHEME

Unidades/caja:	20	Units/case:	20
Cajas/fila:	20	Cases/layer:	20
Filas/pallet:	13	Layers/load:	13
Total cajas/pallet:	260	Case/load:	260
Total de productos:	5200	Total products:	5200

7.2. TEMPERATURA / TEMPERATURE



Especificación Técnica Serenata de amor

Código:
ES.NPD-262

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

-18 °C / -18 °C

7.3 CUIDADOS ESPECIALES/ *SPECIAL REQUIREMENTS*

Evite exponer el helado a temperaturas superiores a -18°C, porque puede alterar las características organolépticas del producto.

Avoid store in temperatures higher than -18°C, because some sensorial characteristics may be affected.

8. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES / *SPECIAL CHARACTERISTICS*

No aplica

Not applicable