



Especificación Técnica Sorvetes Tubes

Código:
ES.NPD-260

Elaborado:
Andres Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

1. PRODUCTO / PRODUCT

1.1. Título /Title:

Sorvetes Tubes

1.2. Ilustración / *Illustration*



2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Helado de crema cubierto por helado de agua sabor frutilla.

Cream ice cream covered with strawberry-flavored water ice cream.

3. CÓDIGOS DE PRODUCTO / PRODUCT CODES

Código JDE / *JDE Code*

-

Código EAN / *EAN Code*

7899975803234

Código DUN / *DUN Code*

17899975803231

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-285. RUNAEV 12266/00/260.

4.2. Línea / *Line*

Fini

Fini

5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / *PHYSICAL PROPERTIES*

Apariencia / *Appearance:*

Helado de crema cubierto por helado de agua sabor frutilla /
Cream ice cream covered with strawberry-flavored water ice cream.

5.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / *SENSORIAL PROPERTIES*

Sabor y Aroma / *Flavor and Aroma:*

Frutilla y nata / *Strawberry and cream.*

Color / *Color:*

Superficie roja y centro blanco / *Red surface and white center.*

Textura / *Texture:*

Suave / *Soft*



Especificación Técnica Sorvetes Tubes

Código:
ES.NPD-260

Elaborado:
Andres Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

5.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

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

5.4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

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

5.5. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

24 meses/ 24 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, azúcar, crema de leche, jarabe de glucosa, leche en polvo descremada, dextrosa, suero de leche en polvo, maltodextrina, acidulante: ácido cítrico, colorantes naturales: carmín, annato, estabilizantes: carboximetilcelulosa sódica, goma garrofin, goma guar, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, saborizantes.

ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER MANÍ, CEBADA Y TRIGO.

Ingredients: *Water, sugar, cream, glucose syrup, skimmed milk powder, dextrose, whey powder, maltodextrin, acidulant: citric acid, natural colors: carmine, annatto, stabilizers: sodium carboxymethylcellulose, locust bean gum, guar gum, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, flavorings.*

ALLERGENS: CONTAINS MILK AND SOY DERIVATIVES. MAY CONTAIN PEANUTS, BARLEY AND WHEAT.



Especificación Técnica Sorvetes Tubes

Código:
ES.NPD-260

Elaborado:
Andres Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

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



Not applicable

6.3 TABLA NUTRICIONAL / *NUTRITION FACTS*

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 45g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	59 kcal = 247 kJ	3
Carbohidratos (g)	11	4
de los cuales - azúcares (g)	9,5	-
Proteínas (g)	0	0
Grasas totales (g)	1,4	3
Grasas saturadas (g)	0,7	3
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	16	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: 45 g / Unit: 45 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:	45	<i>Units/case:</i>	45
Cajas/fila:	20	<i>Cases/layer:</i>	20
Filas/pallet:	13	<i>Layers/load:</i>	13
Total cajas/pallet:	260	<i>Case/load:</i>	260
Total de productos:	11700	<i>Total products:</i>	11700

7.2. TEMPERATURA / *TEMPERATURE*



Especificación Técnica Sorvetes Tubes

Código:
ES.NPD-260

Elaborado:
Andres 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