



Especificación Técnica Dentaduras

Código:
ES.NPD-261

Elaborado:
Andres Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

1. PRODUCTO / PRODUCT

1.1. Título /Title:

Dentaduras

1.2. Ilustración / *Illustration*



2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Helado de crema sabor frutilla y frambuesa.

Strawberry and raspberry ice cream.

3. CÓDIGOS DE PRODUCTO / PRODUCT CODES

Código JDE / JDE Code

-

Código EAN / EAN Code

7899975803258

Código DUN / DUN Code

17899975803255

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-287. RUNAEV 12266/00/261.

4.2. Línea / *Line*

Fini

Fini

5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / *PHYSICAL PROPERTIES*

Apariencia / *Appearance:*

Helado de crema sabor frutilla y frambuesa. / *Strawberry and raspberry ice cream.*

5.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / *SENSORIAL PROPERTIES*

Sabor y Aroma / *Flavor and Aroma:*

Frutilla y frambuesa / *Strawberry and raspberry.*

Color / *Color:*

Rosa y blanco / *Pink and white.*

Textura / *Texture:*

Cremosa / *Creamy*



Especificación Técnica Dentaduras

Código:
ES.NPD-261

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

23 meses/ 23 months

5.6. ESPECIFICACIÓN DE EMPAQUE / PACKAGING REQUIREMENTS

<u>Empaque:</u> Bolsa de BOPP monocapa metalizado	<u>Packaging:</u> <i>Metallized single-layer BOPP bag.</i>
--	---

6. ROTULADO / LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES/ INGREDIENT LIST

<p>Ingredientes: agua, crema de leche, azúcar, jarabe de glucosa, leche en polvo descremada, acidulante: ácido cítrico, emulsificante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, estabilizantes: goma garrofín, carboximetilcelulosa sódica, colorante: carmín, annato, saborizantes.</p> <p>ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER MANÍ, CEBADA Y TRIGO.</p>	<p>Ingredients: <i>Water, cream, sugar, glucose syrup, skimmed milk powder, acidulant: citric acid, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: locust bean gum, sodium carboxymethylcellulose, coloring: carmine, annatto, flavorings.</i></p> <p>ALLERGENS: CONTAINS MILK AND SOY DERIVATIVES. MAY CONTAIN PEANUTS, BARLEY, AND WHEAT.</p>
--	---



Especificación Técnica Dentaduras

Código:
ES.NPD-261

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 50g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	89 kcal = 373 kJ	4
Carbohidratos (g)	13	4
de los cuales - azúcares (g)	11	-
Proteínas (g)	1,0	1
Grasas totales (g)	3,7	7
Grasas saturadas (g)	1,9	9
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	30	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: 50 g / Unit: 50 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	<i>Units/case:</i>	20
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:	5200	<i>Total products:</i>	5200

7.2. TEMPERATURA / *TEMPERATURE*



Especificación Técnica Dentaduras

Código:
ES.NPD-261

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