



## Especificación Técnica Bites maní

Código:  
ES.NPD-272

Elaborado:  
Ines Schinca  
(01/04/2026 16:28)

Revisado:  
Ines Schinca  
(01/04/2026 16:45)

Aprobado:  
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:  
V1.0 - 01/04/2026

### 1. PRODUCTO / PRODUCT

1.1. Título / Title:

Bites maní / Peanut bites

1.2. Ilustración / Illustration



### 2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Crema helada sabor a caramelo, relleno de Dulce de leche, recubierto con baño de repostería con leche y crocante de maní.

*Caramel-flavored ice cream, filled with dulce de leche, covered with a milk confectionery coating and peanut brittle.*

### 3. CÓDIGOS DE PRODUCTO / PRODUCT CODES

Código JDE / JDE Code

31001572

Código EAN / EAN Code

7730916585003

Código DUN / DUN Code

17730916585000

### 4. PRODUCIDO POR / PRODUCED BY

4.1. Local de Fabricación / Production Plant

Froneri Argentina S.A.  
Av. Alejandro N Alem, 356, piso 13. - CABA  
C1003AAQ. Industria Argentina  
MGAP MH-376. RUNAEV 12266/00/272

4.2. Línea / Line

ICO

ICO

### 5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL PROPERTIES

Apariencia / Appearance:

Helado sabor caramelo con cobertura similar chocolate y punto de dulce de leche en el centro / Caramel flavored ice cream with a chocolate-like coating and a touch of dulce de leche in the center.

5.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / SENSORIAL PROPERTIES

Sabor y Aroma / Flavor and Aroma:

Caramelo y maní, dulce de leche y cobertura de chocolate con leche / Caramel and peanuts, dulce de leche and milk chocolate coating

Color / Color:

Beige con cobertura marrón / Beige with brown coverage

Textura / Texture:

Cremosa / Creamy



## Especificación Técnica Bites maní

Código:  
**ES.NPD-272**

Elaborado:  
**Ines Schinca**  
**(01/04/2026 16:28)**

Revisado:  
**Ines Schinca**  
**(01/04/2026 16:45)**

Aprobado:  
**Andrés Gagliardi**

Versión/fecha:  
**V1.0 - 01/04/2026**

### 5.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

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

### 5.4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Microrganismos analizados	Límite de recuento
Microrganismos Aeróbios mesófilos / <i>Aerobic Plate Count</i>	< 2 × 10 <sup>5</sup> ufc/g
Coliformes Totales / <i>Total Coliforms Count</i>	< 2 × 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 × 10 <sup>2</sup> 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

18 meses/ 18 months

### 5.6. ESPECIFICACIÓN DE EMPAQUE / PACKAGING REQUIREMENTS

<u>Empaque:</u> Pote de PE	<u>Packaging:</u> PE container.
-------------------------------	------------------------------------

## 6. ROTULADO / LABELLING

### 6.1 LISTA DE INGREDIENTES/ INGREDIENT LIST

<p><b>Ingredientes:</b> agua, baño de repostería con leche (aceite de coco, azúcar, oleína de palma, suero de queso, cacao en polvo, estearina de palma, emulsionante: lecitina de soja, saborizante: vainillina), crema de leche, azúcar, dulce de leche (regulador de acidez: bicarbonato de sodio, conservante: sorbato de potasio, saborizante: vainilla), jarabe de glucosa, suero de queso en polvo, maltodextrina, maní caramelizado, leche en polvo entera, dextrosa, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, estabilizantes: goma garrofín, goma guar, carboximetil celulosa sódica, saborizante.</p> <p><b>ALÉRGENOS: CONTIENE MANÍ, DERIVADOS DE LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER ALMENDRAS, NUECES, CASTAÑA, PISTACHO, CASTAÑA DE CAJU, AVELLANAS Y TRIGO.</b></p>	<p><b>Ingredients:</b> water, milk confectionery coating (coconut oil, sugar, palm olein, whey, cocoa powder, palm stearin, emulsifier: soy lecithin, flavoring: vanillin), cream, sugar, dulce de leche (acidity regulator: sodium bicarbonate, preservative: potassium sorbate, flavoring: vanilla), glucose syrup, whey powder, maltodextrin, caramelized peanuts, whole milk powder, dextrose, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, stabilizers: locust bean gum, guar gum, sodium carboxymethyl cellulose, flavoring.</p> <p><b>ALLERGENS: CONTAINS PEANUTS, MILK DERIVATIVES AND SOY. MAY CONTAIN ALMONDS, WALNUTS, CHESTNUTS, PISTACHIOS, CASHEWS, HAZELNUTS AND WHEAT.</b></p>
--	--



## Especificación Técnica Bites maní

Código:  
**ES.NPD-272**

Elaborado:  
**Ines Schinca**  
(01/04/2026 16:28)

Revisado:  
**Ines Schinca**  
(01/04/2026 16:45)

Aprobado:  
**Andrés Gagliardi**

Versión/fecha:  
**V1.0 - 01/04/2026**

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



*Not applicable*

### 6.3 TABLA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 60g (6 unidades)	% VD*
Valor Energético	203 kcal = 849 kJ	10
Carbohidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	1,1	1
Grasas totales (g)	13	24
Grasas saturadas (g)	11	50
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0,6	2
Sodio (mg)	28	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: 180 g / Unit: 180 g*

### 6.5. FECHADO / KEYDATES

L TAANNXXHHMM Vence MM/AA

TA - 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:	6	Units/case:	6
Cajas/fila:	16	Cases/layer:	16
Filas/pallet:	16	Layers/load:	16
Total cajas/pallet:	256	Case/load:	256
Total de productos:	1536	Total products:	1536



## Especificación Técnica Bites maní

Código:  
**ES.NPD-272**

Elaborado:  
**Ines Schinca**  
**(01/04/2026 16:28)**

Revisado:  
**Ines Schinca**  
**(01/04/2026 16:45)**

Aprobado:  
**Andrés Gagliardi**

Versión/fecha:  
**V1.0 - 01/04/2026**

### 7.2. TEMPERATURA / TEMPERATURE

-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*