



# Especificación Técnica Postre Almendrado

Código:  
ES.NPD-275

Elaborado:  
Ines Schinca

Revisado:  
Ines Schinca

Aprobado:  
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:  
V1.0 - 01/04/2026

## 1. PRODUCTO / PRODUCT

1.1. Título / Title: Postre almendrado / Almond dessert

### 1.2. Ilustración / Illustration



## 2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Helado de leche sabor vainilla, recubierto con crocante de maní y almendras.

Vanilla milk ice cream, coated with peanut and almond crunch.

## 3. CÓDIGOS DE PRODUCTO / PRODUCT CODES

Código JDE / JDE Code	31001569
Código EAN / EAN Code	7730916584938
Código DUN / DUN Code	17730916584935

## 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 12266/00/275

### 4.2. Línea / Line

ICO

ICO

## 5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

### 5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL PROPERTIES

#### Apariencia / Appearance:

Postre helado sabor vainilla, recubierto con maní y almendras / Vanilla-flavored ice cream dessert, coated with peanuts and almonds

### 5.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / SENSORIAL PROPERTIES

#### Sabor y Aroma / Flavor and Aroma:

Crema helada sabor a vainilla, recubierto con caramelo, maní y almendras. Sin sabores extraños o quemados. / Vanilla ice cream, coated with caramel, peanuts, and almonds. No strange or burnt flavors.

#### Color / Color:

Crema helada levemente Amarilla / Lightly yellow ice cream

#### Textura / Texture:

Cremosa / Creamy

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



## Especificación Técnica Postre Almendrado

Código:  
**ES.NPD-275**

Elaborado:  
**Ines Schinca**

Revisado:  
**Ines Schinca**

Aprobado:  
**Andrés Gagliardi**

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

<b>Grasas de leche / Milk fats:</b>	> 3.5 % m/m
<b>Sólidos no grasos de leche / Milk solids-not-fat:</b>	> 8 % m/m
<b>Sólidos totales / Total solids:</b>	> 32 % m/m
<b>Densidad / Density:</b>	> 500 g/L
<b>5.4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</b>	
<b>Microrganismos analizados</b>	<b>Límite de recuento</b>
<b>Microrganismos Aeróbios mesófilos / Aerobic Plate Count</b>	< 2 × 10 <sup>5</sup> ufc/g
<b>Coliformes Totales / Total Coliforms Count</b>	< 2 × 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 1 × 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	Ausencia en 1 g / Absent in 1 g
<b>Salmonella</b>	Ausencia en 25 g / Absent in 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Ausencia en 25 g / Absent in 25 g
<b>5.5. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE</b>	
18 meses/ 18 months	
<b>5.6. ESPECIFICACIÓN DE EMPAQUE / PACKAGING REQUIREMENTS</b>	
<b>Empaque:</b> Envase primario - Laminado perlado BOPP Envase secundario – Caja de cartón corrugado.	<b>Packaging:</b> Primary packaging - BOPP pearlescent laminate Secondary packaging - Corrugated cardboard box.
<b>6. ROTULADO / LABELLING</b>	
<b>6.1 LISTA DE INGREDIENTES/ INGREDIENT LIST</b>	
<b>Ingredientes:</b> agua, crocante caramelizado de maní (azúcar, maní), jarabe de glucosa, azúcar, crema de leche, suero de queso en polvo, maltodextrina, leche en polvo entera, almendras tostadas trozadas, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, aromatizante, estabilizantes: goma guar, carboximetil celulosa sódica, colorante: annato.  <b>ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE, MANÍ, ALMENDRAS Y DERIVADOS DE SOJA. PUEDE CONTENER NUECES, CASTAÑA, PISTACHO, CASTAÑA DE CAJU, AVELLANAS Y TRIGO.</b>	<b>Ingredients:</b> Water, caramelized peanut brittle (sugar, peanuts), glucose syrup, sugar, cream, whey powder, maltodextrin, whole milk powder, roasted chopped almonds, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, flavoring, stabilizers: guar gum, sodium carboxymethyl cellulose, color: annatto.  <b>ALLERGENS: CONTAINS MILK, PEANUTS, ALMONDS, AND SOY DERIVATIVES. MAY CONTAIN WALNUT, CHESTNUT, PISTACHIO, CASHEWS, HAZELNUTS, AND WHEAT.</b>
<b>6.2 CONSIDERACIONES ESPECIALES PARA EL CONSUMIDOR/ SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER</b>	



# Especificación Técnica Postre Almendrado

Código:  
**ES.NPD-275**

Elaborado:  
**Ines Schinca**

Revisado:  
**Ines Schinca**

Aprobado:  
**Andrés Gagliardi**

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



*Not applicable*

## 6.3 TABLA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 60g (1 rebanada)	% VD*
Valor Energético	126 kcal = 527 kJ	6
Carbohidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	1,8	2
Grasas totales (g)	4,3	8
Grasas saturadas (g)	1,9	9
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	27	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: 600g / Unit: 600g*

## 6.5. FECHADO / KEYDATES

L TAANNXHHMM 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:	12	Cases/layer:	12
Filas/pallet:	8	Layers/load:	8
Total cajas/pallet:	96	Case/load:	96
Total de productos:	576	Total products:	576

### 7.2. TEMPERATURA / TEMPERATURE

*-18 °C / -18 °C*

### 7.3 CUIDADOS ESPECIALES/ SPECIAL REQUIREMENTS



## Especificación Técnica Postre Almendrado

Código:  
**ES.NPD-275**

Elaborado:  
**Ines Schinca**

Revisado:  
**Ines Schinca**

Aprobado:  
**Andrés Gagliardi**

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

Evite exponer el helado a temperaturas superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$ , porque puede alterar las características organolépticas del producto.

*Avoid store in temperatures higher than  $-18^{\circ}\text{C}$ , because some sensorial characteristics may be affected.*

### **8. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES / SPECIAL CHARACTERISTICS**

No aplica

*Not applicable*