



Especificación Técnica Postre Marmolado

Código:
ES.NPD-276

Elaborado:
Ines Schinca

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 01/04/2026

1. PRODUCTO / PRODUCT

1.1. Título / Title:

Postre marmolado / *Marbeled dessert*

1.2. Ilustración / *Illustration*



2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Crema helada sabor dulce de leche y crema americana, con dulce de leche y gotas de chocolate semiamargo.

Dulce de leche and American cream flavored ice cream, with dulce de leche and semi-sweet chocolate drops.

3. CÓDIGOS DE PRODUCTO / PRODUCT CODES

Código JDE / JDE Code

31001570

Código EAN / EAN Code

7730916585058

Código DUN / DUN Code

17730916585055

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 12266/00/276

4.2. Línea / *Line*

ICO

ICO

5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / *PHYSICAL PROPERTIES*

Apariencia / *Appearance:*

Postre helado sabor dulce de leche y crema americana, con dulce de leche y gotas de chocolate semiamargo / *Frozen dessert with dulce de leche and American cream flavor, with dulce de leche and semi-sweet chocolate chips*

5.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / *SENSORIAL PROPERTIES*

Sabor y Aroma / *Flavor and Aroma:*

Crema helada sabor dulce de leche y crema americana, con dulce de leche y gotas de chocolate semiamargo. Sin sabores extraños / *Dulce de leche and American cream flavored ice cream, with dulce de leche and semi-sweet chocolate chips. No strange flavors.*

Color / *Color:*

Crema helada blanca y marrón / *White and brown ice cream.*

Textura / *Texture:*

Cremosa / *Creamy*

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



Especificación Técnica Postre Marmolado

Código:
ES.NPD-276

Elaborado:
Ines Schinca

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 01/04/2026

Grasas de leche / <i>Milk fats</i> :	> 6 % m/m
Sólidos no grasos de leche / <i>Milk solids-not-fat</i> :	> 8 % m/m
Sólidos totales / <i>Total solids</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 ⁵ ufc/g
Coliformes Totales / <i>Total Coliforms Count</i>	< 2 × 10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</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*

18 meses/ 18 months

5.6. ESPECIFICACIÓN DE EMPAQUE / *PACKAGING REQUIREMENTS*

Empaque: Envase primario - Laminado perlado BOPP Envase secundario – Caja de cartón corrugado.	Packaging: <i>Primary packaging - BOPP pearlescent laminate</i> <i>Secondary packaging - Corrugated cardboard box.</i>
---	---

6. ROTULADO / *LABELLING*

6.1 LISTA DE INGREDIENTES/ *INGREDIENT LIST*

<p>Ingredientes: : Agua, dulce de leche (regulador de acidez: INS 500ii, conservante: INS 202, saborizante), cema de leche, azúcar, jarabe de glucosa, suero de queso en polvo, gotas de chocolate semiamargo (emulsificantes: INS 322, INS 476, saborizante), leche entera en polvo, colorantes: INS 150d, INS 120, INS 160b, emulsionantes: INS 471, INS 412, INS 466, saborizantes.</p> <p>ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER MANÍ, ALMENDRAS, NUECES, CASTAÑA, PISTACHO, CASTAÑA DE CAJU, AVELLANAS Y DERIVADOS DE TRIGO.</p>	<p>Ingredients: <i>Water, dulce de leche (acidity regulator: INS 500ii, preservative: INS 202, flavoring), milk cream, sugar, glucose syrup, whey powder, semi-sweet chocolate drops (emulsifiers: INS 322, INS 476, flavoring), whole milk powder, colors: INS 150d, INS 120, INS 160b, emulsifiers: INS 471, INS 412, INS 466, flavorings</i></p> <p>ALLERGENS: CONTAINS MILK AND SOY DERIVATIVES. MAY CONTAIN PEANUTS, ALMONDS, WALNUTS, CHESTNUTS, PISTACHIOS, CASHEWS, HAZELNUTS, AND WHEAT DERIVATIVES.</p>
--	---

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



Especificación Técnica Postre Marmolado

Código:
ES.NPD-276

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	116 kcal = 483 kJ	6
Carbohidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	1,3	2
Grasas totales (g)	4,7	9
Grasas saturadas (g)	3,2	15
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	57	2

*% 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: 535g / Unit: 535g

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 Marmolado

Código:
ES.NPD-276

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°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