

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
NATA HULALÁ WHIPPING CLASSIC C/AZUCAR		

1 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

1.1 Nombre de venta/ Nombre comercial
NATA HULALÁ WHIPPING CLASSIC C/AZUCAR

1.2 Nombre legal/ Nombre legal
Producto batido endulzado UHT a base de grasas y aceites vegetales.

1.3 Descripción del producto/ Descripción del producto
Preparación edulcorada UHT, a base de grasas y aceites vegetales hidrogenados (palmiste, girasol) ,envasada en tetrapack y bag-inbox, para batir.
Útil para rellenos y decoraciones de pasteles y helados.



1.4 Ingredientes/Ingredientes
agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados (26%) (grasas: palmiste, aceites: girasol), azúcar, estabilizantes: sorbitoles (E 420), hidroxipropilcelulosa (E 463); proteínas de la leche, emulgentes: ésteres mono y diacetil tartáricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), lecitinas (soja) (E 322), ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472b); sal, aromas, colorante: carotenos (E 160a).
Puede contener trazas de cacahuetes.

1.5 Origen de los ingredientes primarios/ Origen de los ingredientes primarios
Grasas y aceites: UE y no UE

1.6 Vida útil total
12 meses – meses

1.7 Formato/Tamaño
1000 ml

1.8 Idioma/Lenguas
italiano, español, portugués, francés, árabe

1.9 EAN
Paquete: 8007990002306
Caja: G S1128

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
NATA HULALÁ WHIPPING CLASSIC C/AZUCAR		

3 PROPIEDADES DEL PRODUCTO

3.1 Propiedades químico-físicas

Parámetros	Límites aceptables	Método de prueba
pH 2 0°C	6.70 – 7.70	Potenciométrico
Densidad 2 0° C (g/l)	1030 – 1 045	AOAC925.22
Contenido de grasa (%)	25,5 – 26,5	ISO 2 446 – 2 006

3.2 Propiedades microbiológicas/ Propiedades microbiológicas

Parámetros	Límites aceptables	Método de prueba
TCC 3 0 ° C (ufc/ml)	≤ 1 00	ISO 4 833 – 2 003
Recuento total a 3 0 ° C (ufc/ml)	≤ 1 0	ISO 1 66492:2001
E. coli (ufc/ml)* Salmonella spp.*	Ausente/25 g	ISO 6 5791:2017
Listeria monocitogenes*	Ausente/25 g	ISO 1 12901:2017

* Las pruebas se realizan solo si el recuento total es ≥ 1 00 ufc/ml. Las pruebas se realizan solo si el recuento total es ≥ 100 ufc/ml.

3.3 Propiedades organolépticas/ Propiedades organolépticas

Parámetros	Límites aceptables
Apariencia	Típico de la crema batida
Color	De color blanco o ligeramente pajizo, homogéneo, sin matices extraños
Gusto	Dulce, lechoso, ligeramente avainillado.
Olor	Olor láctico, típico, libre de olores extraños.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
NATA HULALÁ WHIPPING CLASSIC C/AZUCAR		

3.4 Declaración nutricional/ Declaración nutricional

Valores nutricionales promedio por 100 ml de producto V	
Energía k Joule/kcal	1209/293
Grasa (g)	27 gramos
De las cuales saturadas (g)	27 gramos
Carbohidratos (g)	12 g ramos
De los cuales azúcares (g)	9,8 gramos
Proteína (g)	0,6 gramos
Sal (g)	0,19 g ramos

3.5 Apto para el consumo

ADECUADO	Y
CELÍACOS	☺
INTOLERANTE A LA LACTOSA	☺
VEGETARIANOS	☺
VEGANOS	✖
COMESTIBLES SEGÚN LA LEY JUDÍA	✖
Halal	☺

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
NATA HULALÁ WHIPPING CLASSIC C/AZUCAR		

3.6 A lérgenos

AlérgenosAlérgeno	Presente Presente	Ingredientes)	Nota Notas
Cereales que contienen gluten, es decir: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridas y productos derivados.			
Crustáceos y productos derivados			
Huevos y productos derivados			
Pescado y productos derivados			
Cacahuets y productos derivados			
Soja y productos derivados	√	Lecitina de soja –	Puede contener rastros de cacahuets
Leche y p roductos lácteos (incluida la lactosa)	√	Proteínas de la leche	
Frutos secos, a saber: almendras (Amygdalus communis L .), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia o nueces de Queensland (Macadamia ternifolia), y productos derivados.			
. Apio y p roductos derivados			
Mostaza y p roductos derivados de la			
Semillas d e sésamo y p roductos derivados			
Dióxido d e azufre y s ulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 1 0 m g/litro en términos de SO2 total			
Altramuces y productos a base de altramuces			
Moluscos y p roductos derivados			

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
NATA HULALÁ WHIPPING CLASSIC C/AZUCAR		

4 CÓMO USAR

Dejar reposar al menos 12 horas en el refrigerador antes de cada uso. Batir a una temperatura entre 8 °C y 12 °C.

5 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar a temperaturas entre + 5°C y + 20°C.

Una vez abierto, refrigerar y consumir en 3/4 días. No congelar.

6 IDONEIDAD DE LOS MATERIALES DE ENVASE PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS

Los materiales de envasado en contacto con el producto cumplen los requisitos establecidos por la legislación vigente relativa a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
NATA HULALÁ WHIPPING CLASSIC C/AZUCAR		

8 CÓDIGO A DUANERO

21069098

9 DATOS LOGÍSTICOS

Datos logísticos	1000 ml
Dimensiones del paquete (alto, largo, ancho) (cm)	21,5 x 7,1 x 7,2
Peso bruto del paquete (g)	1065
Dimensiones de la caja (alto, ancho, profundidad) (cm)	20 x 37,3 x 16
Número de paquetes por caja	10
Peso bruto de la caja (kg)	11
Número de cajas por capa	15
Número de capas por palet	7
Número de cajas por palet	105
Número de paquetes por palet	1050
Dimensiones del pale (alto, largo, ancho) (cm)	160 x 120 x 80
Peso bruto del pallet (Kg)	1180

10 INFORMACIÓN LEGAL

El producto cumple con la normativa alimentaria europea vigente

11 CERTIFICACIONES

IFS
BRC
ISO 9001
ISO 14001

12 CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Apetición específica del cliente, cada suministro puede ir acompañado de un certificado relativo a los principales Parámetros químicos físicos y microbiológicos de cada lote suministrado.