

PS – Ficha de Producto

PIÑA COLADA INSTANT MIX

GTIN:

8717185870701 (Unidad de consumo)

8717185877847 (Unidad comercial)

Número de artículo: 171245 TM: NL



Descripción

Preparado instantáneo para Piña Colada, ideal para elaborar Piña Colada o batido tipo Piña Colada.

Origen

País de origen: Israel

Denominación legal: Preparado instantáneo para Piña Colada.

Ingredientes

Azúcar, jarabe de glucosa, grasa de coco totalmente hidrogenada, coco rallado, leche desnatada en polvo, suero de leche (leche), aroma, antiaglomerante: E551, estabilizantes: E452, E340, proteínas de leche, emulgente: E471, colorante: betacaroteno (E160a).

Origen de los ingredientes

| Ingrediente | Origen |
|--------------------------------------|-----------------|
| Azúcar | República Checa |
| Jarabe de glucosa | Francia |
| Grasa de coco totalmente hidrogenada | Filipinas |
| Coco rallado | India |
| Leche desnatada en polvo | Alemania |
| Suero de leche | República Checa |
| Aroma | Polonia |
| Antiaglomerante E551 | Francia |
| Estabilizantes E452, E340 | Alemania |
| Proteínas de leche | Países Bajos |
| Emulgente E471 | Dinamarca |
| Betacaroteno (E160a) | Taiwán |

Sin OGM: Sí Irradiado: No

Información sobre alérgenos

Puede contener:

- Gluten (presencia cruzada), Soja (presencia cruzada), Huevo (presencia cruzada)

Contiene:

- Leche

No contiene: cacahuets, frutos de cáscara, pescado, crustáceos, moluscos, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces, apio.

Información nutricional

| Nutriente | Por 100 g |
|-------------------------|--------------------|
| Energía | 1674 kJ / 400 kcal |
| Grasas | 11 g |
| de las cuales saturadas | 5 g |
| Hidratos de carbono | 80 g |
| de los cuales azúcares | 52 g |
| Proteínas | 5 g |
| Sal | 0,28 g |

Características y Declaraciones

| Característica | Declaración en etiqueta |
|-----------------------|-------------------------|
| Contiene lactosa | Sí |
| Vegetariano | Sí |
| Contiene glutamato | No |
| Contiene pollo y aves | No |
| Contiene ternera | No |
| Contiene cerdo | No |

Preparación

Con este preparado instantáneo de Piña Colada podrá elaborar en pocos segundos una deliciosa Piña Colada.

Añadir: 3 cacitos o 50 g de Instant Mix, 250 ml de base Fresh Fruit Express, 1 bolsa de Piña Mango (150 g)

Mezclar en batidora hasta obtener una textura homogénea.

Para versión con alcohol, añadir preferiblemente 35–70 ml de Bacardi Lemon.

Condiciones de almacenamiento

| Etapa | Condición | Periodo |
|-----------------------|---------------|----------|
| Después de producción | Seco / oscuro | 15 meses |
| Recepción mayorista | Seco / oscuro | 4 meses |

Método de conservación: Conservar en lugar seco y protegido de la luz.

Fecha de consumo preferente: indicada en el lateral de la caja.

Logística y detalles de la unidad

Unidad de consumo

- Nombre del artículo: Piña Colada Instant Mix 500 g
 - Nombre corto: Piña Colada Instant Mix
 - GTIN: 8717185870701
 - Número de artículo: 171245
 - Código Intrastat: 21011292
 - Envase: Film (230 mm x 110 mm x 40 mm)
 - Contenido neto: 500 g
 - Peso bruto: 510 g
 - Marcado CE: No especificado
-

Unidad comercial (Trade Unit)

| Campo | Detalle |
|------------------------|---------------------------------|
| GTIN | 8717185877847 |
| Número de artículo | 171245 |
| Embalaje (L x An x Al) | Caja (290 mm x 220 mm x 280 mm) |
| Peso neto | 6 kg |
| Peso bruto | 6,37 kg |
| Unidades por embalaje | 12 |

Paletización

- Tipo de palet: Euro palet (1200 x 800 x 2670 mm)
 - Unidades por palet: 72
 - Cajas por capa: 8
 - Capas por palet: 9
-

Material de envasado

Bolsa (film 230 mm x 110 mm x 40 mm)

| Material | Peso | Reciclable |
|--------------|------|------------|
| PE incoloro | 5 g | No |
| Polímero PET | 5 g | No |

Caja (290 mm x 220 mm x 280 mm)

| Material | Peso | Reciclable |
|------------------------------|-------|------------|
| Cartón ondulado pared simple | 250 g | Sí |

Información de contacto

Fresh Fruit Express
Nassaulaan 9, 4651 AA Steenbergen (N-Br.), Holanda
www.freshfruitexpress.nl

Esta especificación proviene de la base de datos de PS en foodservice.
El productor es responsable de la exactitud de los datos.

Última edición: 16-04-2025.