

Superdasi 1000 ml

Fecha de edición 24/10/2025

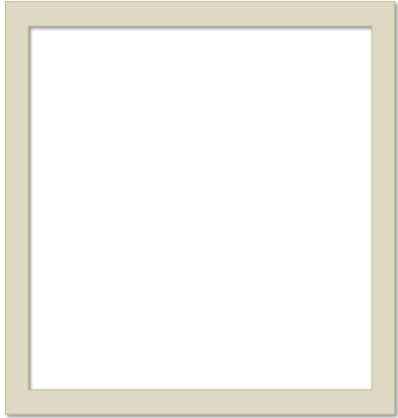
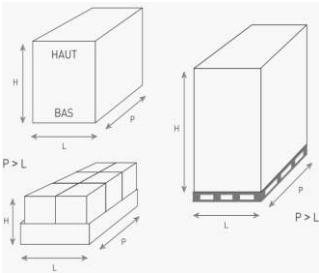
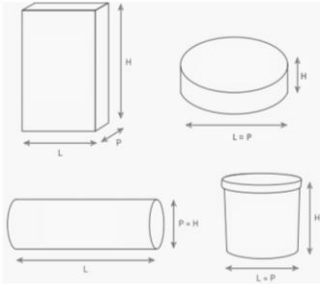


Tabla de alérgenos		
Presencia de alérgenos	Presencia intencionada	Posible presencia de trazas
Cereales que contengan gluten y derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut.		
Crustáceos y derivados		
Huevos y productos a base de huevo.		
Pescado y productos a base de pescado.		
Cacahuets y derivados		
Soja y derivados		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara y derivados.		
Apio y derivados.		
Mostaza y derivados.		
Granos de sésamo y derivados		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO2 .		
Altramucos y derivados		
Moluscos y derivados		



Datos técnicos	
Código artículo + variante logística	209799
EAN 13	8410285191324
Etiqueta EAN 13	Superdasi 1000 ml
Marca	SUPERDASI
Denominación legal	Producto UHT elaborado a base de mazada dulce, grasas y aceites vegetales y nata para montar o cocinar.
% materia grasa MEDIA sobre producto terminado	34
% materia grasa sobre extracto seco MÍNIMO	
Ingredientes (incluidos alérgenos)	Mazada dulce (leche) (58%), grasas totalmente hidrogenadas y aceites vegetales (30%) (grasas: palmiste; aceites: girasol), nata (leche) (10%), fibra vegetal, emulgentes [E471, E472e, polisorbato 80], aroma natural de nata (leche), estabilizantes [goma garrofin y carragenano] y sal.
Condiciones de conservación	Conservar entre +5° y +20°C. Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío y consumirse en los 3-4 días siguientes. No congelar. Para cocinar: listo para usar. Para montar: dejar reposar al menos 12 horas en el frigorífico antes de utilizar, montar entre 8° y 12°C. Añadir azúcar entre un 10 % y un 20 %.
Origen de la leche	UE
OGM, Ionización, metales pesados, pesticidas, dioxinas, aflatoxinas	El producto cumple con la normativa vigente, sin OGM y no ionizado.
Ancho (P) en mm	71
Alto (H) en mm	215
Largo (L) en mm	72
Peso neto (L) al envasar	1,00
Peso bruto (L)	1,06
Vida comercial	270 días
Registro sanitario/Envasador	IT 15 13 CE
Planta de producción	
Código ICN	

Datos logísticos			
CAJA			
GTIN 14	18410285191321		
Cantidad de UVCs por caja	10		
Dimensiones ext. de la caja en mm * (Ancho x Largo x Alto)	220 x 373 x 160		
Peso neto de la caja (kg)	10,00		
Peso bruto de la caja (kg)	11,00		
Caja expositor			
Número de expositores			
Número de UVCs por expositor (medidas del expositor abierto) (Ancho x Largo x Alto)			
PALET			
Cantidad de cajas / capa	15		
Cantidad de capas / palet	5		
Cantidad de cajas / palet	75		
Cantidad de productos / palet	750		
Dimensiones del palet en mm (Ancho x Largo x Alto)	1200 x 800 x 1250		
Peso neto del palet (kg)	750,00		
Peso bruto del palet (kg)	850,00		
Valores nutricionales medios	por 100g	por ración de 10g	% IR* por ración
Valor energético (kJ)	1360	136,0	2%
Valor energético (kcal)	320	32,0	2%
Grasas (g)	34	3,4	5%
de las cuales saturadas (g)	33	3,3	17%
Hidratos de carbono (g)	3,2	0,32	0%
de los cuales azúcares (g)	3,1	0,31	0%
Proteínas (g)	3,0	0,30	1%
Sal (g)	0,10	0,010	0%

*Ingesta de referencia de un adulto medio(8400KJ/2000Kcal)

Parámetros microbiológicos	
Recuento total 30°C (ufc/ml)	≤ 100
Escherichia coli (ufc/ml)*	≤ 10
Salmonella spp.*	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes*	Ausencia en 25 g

*Las pruebas se realizan solo si el recuento total es > 100 ufc/ml