

## 31015972 MILKA CONO VAINILLA CHOCOLATE x4



|   |  |                   |                                  |                          |
|---|--|-------------------|----------------------------------|--------------------------|
| <b>Descripción</b>                              | Cono de barquillo relleno de helado de chocolate y helado de vainilla, con chocolate con leche y trozos de chocolate con leche.  |                   |                                  |                          |
| <b>Alérgenos</b>                                | Contiene <b>leche, gluten, soja y frutos de cáscara (avellanas)</b> . Puede contener otros <b>frutos de cáscara, cacahuete y huevo</b> .   |                   |                                  |                          |
| <b>Denominación Legal</b>                       | Barquillo de trigo (13%) relleno de helado de chocolate (con 2,5% de chocolate con leche) y helado de vainilla, con chocolate con leche (14%) y trozos de chocolate con leche (2,5%).  |                   |                                  |                          |
| <b>Consumidores destinatarios</b>               | Público en general con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.  |                   |                                  |                          |
| <b>Volumen / Peso</b>                           | 440 ml e, 270 g e. 4 unidades  |                   |                                  |                          |
| <b>Ingredientes</b>                             | <b>leche</b> desnatada en polvo reconstituida, azúcar, chocolate con leche [azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, <b>leche</b> desnatada en polvo, materia grasa <b>láctea</b> , suero <b>lácteo</b> en polvo, emulgentes (lecitina de <b>soja</b> , E 476)], harina de <b>trigo</b> , grasa de coco, azúcar, trozos chocolate con leche [azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> desnatada en polvo, pasta de cacao, suero <b>lácteo</b> en polvo, materia grasa <b>láctea</b> , pasta de <b>avellana</b> , emulgente (lecitina de <b>soja</b> ), aroma], <b>nata</b> , jarabe de glucosa, cacao magro, aceite de girasol, suero <b>lácteo</b> , chocolate con leche [azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> desnatada en polvo, pasta de cacao, suero <b>lácteo</b> , <b>mantequilla</b> concentrada, emulgente (lecitina de <b>soja</b> ), pasta de <b>avellana</b> , aroma], emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas ( <b>soja</b> )), estabilizantes (goma garrofín, goma guar, carragenanos), <b>leche</b> desnatada en polvo, aroma natural de vainilla, sal, correctores de acidez (E 501, E 524). Puede contener otros <b>frutos de cáscara, cacahuete y huevo</b> . |                   |                                  |                          |
| <b>Información nutricional (valores medios)</b> |  | <b>Por 100 g</b>  | <b>Por porción (110ml/67,5g)</b> | <b>% IR* por porción</b> |
|   | Valor energético   | 1401 kJ /335 kcal | 946 kJ / 226 kcal                | 11%                      |
|   | Grasas   | 18 g              | 12 g                             | 17%                      |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ DURANTE EL AÑO 2020

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

## 31015972 MILKA CONO VAINILLA CHOCOLATE x4



|   |   |        |        |     |
|---|---|--------|--------|-----|
|   | de las cuales saturadas   | 13 g   | 8,4 g  | 42% |
|   | Hidratos de carbono   | 38 g   | 26 g   | 10% |
|   | de los cuales azúcares  | 28 g   | 19 g   | 21% |
|   | Fibra alimentaria   | 1,3 g  | 0,9 g  | -   |
|   | Proteínas   | 4,0 g  | 2,7 g  | 5%  |
|   | Sal   | 0,17 g | 0,12 g | 2%  |
| *IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) |   |        |        |     |
| <b>Tratamiento y procesado</b>                                      | Pasteurización y congelación  |        |        |     |
| <b>Fecha de consumo preferente</b>                                  | 18 meses desde la fecha de fabricación  |        |        |     |
| <b>Conservación</b>   | Conservar a temperaturas inferiores a -18°C   |        |        |     |
| <b>Uso previsto</b>   | Consumir congelado  |        |        |     |
| <b>Embalaje</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Unidad de consumo</u>: cono envuelto en aluminio y tapa. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</li> <li>• <u>Unidad de distribución</u>: agrupación de 6 multipacks con 4 unidades cada uno. Etiqueta con información logística.</li> </ul>   |        |        |     |
| <b>Legislación aplicable</b>  | <p>La compañía Froneri Iberia, S.L. certifica que tiene implantado un Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y que los productos fabricados cumplen con la normativa vigente en cuanto a etiquetado, criterios microbiológicos, trazabilidad, aditivos y sustancias no autorizadas.</p> <p>Asimismo certifica que los materiales de embalaje utilizados, cumplen con los requisitos exigidos por la normativa que regula los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> |        |        |     |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ DURANTE EL AÑO 2020

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

## 31015972 MILKA CONO VAINILLA CHOCOLATE x4



|                              | La Reglamentación aplicable a este producto está recogida en la plataforma de gestión interna de Legislación Alimentaria.  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
|------------------------------|--|-----------|-----------------|-----------------|---------|--|--|-----------|---|---|---|---|--|----------------|----|---|---|---|---------|------------------------|---|---|---|---|---------|-----------------------|---|---|-----------------|-----------------|--------|---------|--|--|--|--|--|-----------|---|---|---|---|--|--------------------------|---|---|-----------------|-----------------|--------|--------------------|---|---|----|-----------------|--------|
| Parámetros microbiológicos   | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Seguridad</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>en 1 g</td> </tr> <tr> <th colspan="6">Higiene</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th></th> </tr> <tr> <td>Aerobic mesophilic count</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> <td>en 1 g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>en 1 g</td> </tr> </tbody> </table> | Seguridad |                 |                 |         |  |  | Parámetro | n | c | m | M |  | Salmonella spp | 10 | 0 | 0 | - | en 25 g | Listeria monocytogenes | 5 | 0 | 0 | - | en 25 g | Staphylococcus aureus | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | en 1 g | Higiene |  |  |  |  |  | Parámetro | n | c | m | M |  | Aerobic mesophilic count | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | en 1 g | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> | en 1 g |
| Seguridad                    |  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Parámetro                    | n  | c         | m               | M               |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Salmonella spp               | 10   | 0         | 0               | -               | en 25 g |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Listeria monocytogenes       | 5  | 0         | 0               | -               | en 25 g |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Staphylococcus aureus        | 5  | 1         | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | en 1 g  |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Higiene                      |  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Parámetro                    | n  | c         | m               | M               |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Aerobic mesophilic count     | 5  | 2         | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | en 1 g  |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Enterobacteriaceae           | 5  | 2         | 10              | 10 <sup>2</sup> | en 1 g  |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Razón social                 | FRONERI IBERIA, S.L.<br>Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Teléfono                     | 00 34 945 18 09 00   |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Regulatory                   | Ainhoa Quiñones – <a href="mailto:Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com">Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com</a>   |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Contactos en casos de crisis | Olatz Epelde – Directora de Calidad – <a href="mailto:Olatz.Epelde@es.froneri.com">Olatz.Epelde@es.froneri.com</a> – 00 34 945 18 09 23<br>Iñaki.Abajo – Director de Planta – <a href="mailto:Iñaki.Abajo@es.froneri.com">Iñaki.Abajo@es.froneri.com</a> – 00 34 945 18 09 03  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ DURANTE EL AÑO 2020

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.