

## 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. 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 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.