

## 31011221 MAXIBON COOKIE x4



<b>Descripción</b>	Sandwich de helado de vainilla con trocitos de chocolate en el interior. La mitad del producto lleva galleta con pepitas de chocolate y la otra mitad va recubierta de chocolate con trozos de avellana y de galleta.			
<b>Alérgenos</b>	Contiene <b>leche, gluten, frutos de cáscara (avellanas), huevo y soja</b> . Puede contener otros <b>frutos de cáscara</b> .			
<b>Denominación Legal</b>	HELADO DE VAINILLA CON TROZOS DE CHOCOLATE (5%), GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE (25%) Y RECUBRIMIENTO AL CACAO (13%) CON TROZOS DE AVELLANA (0,7%) Y TROZOS DE GALLETA (0,7%).			
<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>	360g e - 600ml e. 4 unidades			
<b>Ingredientes</b>	<b>leche</b> desnatada en polvo reconstituida, azúcar, harina de <b>trigo</b> , grasas vegetales (coco, girasol), jarabe de glucosa, cacao (3,4%), suero de <b>leche</b> en polvo, maltodextrinas (fibra), <b>mantequilla</b> , trozos de <b>avellana</b> , <b>huevo</b> en polvo, cacao magro (0,5%), <b>leche</b> desnatada en polvo, manteca de cacao, emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de <b>soja</b> ), almidón de <b>trigo</b> , estabilizantes (goma garrofín, goma guar), sal, aroma natural de vainilla, gasificantes (carbonato ácido de sodio, carbonatos de amonio), colorantes (carotenos, caramelo natural), aromas, extracto de malta de <b>cebada</b> . Puede contener otros <b>frutos de cáscara</b> .			
<b>Información nutricional (valores medios)</b>		<b>Por 100 g</b>	<b>Por unidad 90 g</b>	<b>% IR* por ud</b>
	Valor energético	1399 kJ/334 kcal	1257 kJ/300 kcal	15%
	Grasas	15,7 g	14,1 g	20%
	de las cuales saturadas	12,1 g	10,9 g	55%
	Hidratos de carbono	43,5 g	39,1 g	15%
	de los cuales azúcares	25,6 g	23,0 g	26%
	Fibra alimentaria	1,3 g	1,2 g	-

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2020

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

## 31011221 MAXIBON COOKIE x4



	Proteínas	4,0 g	3,6 g	7%
	Sal	0,24 g	0,22 g	4%
	*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>: envuelta de polipropileno. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</li> <li>• <u>Unidad de distribución</u>: agrupación de 10 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> <p>La Reglamentación aplicable a este producto está recogida en la plataforma de gestión interna de Legislación Alimentaria.</p>			

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2020

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

## 31011221 MAXIBON COOKIE x4



Parámetros microbiológicos	<b>Seguridad</b>					
	<b>Parámetro</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	
	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
	<b>Higiene</b>					
	<b>Parámetro</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	
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	
<b>Razón social</b>	FRONERI IBERIA, S.L. Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA					
<b>Teléfono</b>	00 34 945 18 09 00					
<b>Regulatory</b>	Ainhoa Quiñones – <a href="mailto:Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com">Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com</a>					
<b>Contactos en casos de crisis</b>	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 HASTA FIN DEL AÑO 2020

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