

## 31011366 TARTA WHISKY MIKO ETIQUETA NEGRA



<b>Descripción</b>	Tarta helada de helado mantecado, helado sabor whisky sobre bizcocho de trigo, helado sabor a nata y yema en la parte superior.			
<b>Alérgenos</b>	Contiene <b>leche</b> , <b>huevo</b> y <b>gluten</b> . Puede contener <b>frutos secos</b> .			
<b>Denominación Legal</b>	TARTA HELADA. HELADO MANTECADO, HELADO SABOR A WHISKY Y HELADO SABOR A NATA, CON YEMA DE HUEVO Y BIZCOCHO DE TRIGO (5%)			
<b>Consumidores destinatarios</b>	Público adulto con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.			
<b>Volumen / Peso</b>	1 L / 580 g e			
<b>Ingredientes</b>	<b>Leche</b> desnatada en polvo reconstituida, agua, azúcar, grasa de coco, jarabe de glucosa, yema de <b>huevo</b> (7%), suero de <b>leche</b> , aromas (aromas y aroma de whisky), harina de <b>trigo</b> , dextrosa, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, E422, E477), estabilizantes (goma garrofín, gelatina de cerdo, goma guar, carragenanos, goma xantana), colorantes (caramelo natural, annato, E150d), gasificantes (difosfato disódico, carbonato ácido de sodio), sal. Puede contener <b>frutos secos</b> .			
<b>Información nutricional (valores medios)</b>		<b>Por 100 g</b>	<b>Por porción (100ml/58 g)</b>	<b>% IR* porción</b>
	Valor energético	987 kJ / 236 kcal	572 kJ / 137 kcal	7%
	Grasas	11.1 g	6.4 g	9%
	de las cuales saturadas	8.6 g	5.0 g	25%
	Hidratos de carbono	28.5 g	16.6 g	6%
	de los cuales azúcares	24.9 g	14.4 g	16%
	Fibra alimentaria	0.2 g	0.1 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.

## 31011366 TARTA WHISKY MIKO ETIQUETA NEGRA



	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Proteínas</td> <td>2.9 g</td> <td>1.7 g</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.21 g</td> <td>0.12 g</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table> <p>*IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)</p>	Proteínas	2.9 g	1.7 g	3%	Sal	0.21 g	0.12 g	2%
Proteínas	2.9 g	1.7 g	3%						
Sal	0.21 g	0.12 g	2%						
<b>Tratamiento y procesado</b>	Pasteurización y congelación								
<b>Fecha de consumo preferente</b>	24 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>: Estuche de cartón con tarta sobre bandeja y cubierta con blister de plástico. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote. "Conservar la información impresa en la caja hasta el consumo total del producto".</li> <li><u>Unidad de distribución</u>: 3 unidades por caja. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</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.

## 31011366 TARTA WHISKY MIKO ETIQUETA NEGRA



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.