

31011349 BLOQUE VAINILLA



| | | | | |
|---|--|-------------------|----------------------------------|----------------------|
| Descripción | Helado sabor a vainilla en envase de cartón de 1L. | | | |
| Alérgenos | Contiene leche . Puede contener frutos secos, huevo y gluten . | | | |
| Denominación Legal | HELADO SABOR A VAINILLA | | | |
| Consumidores destinatarios | Público en general con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado. | | | |
| Volumen / Peso | 1000 ml e / 497 g e | | | |
| Ingredientes | Leche desnatada en polvo reconstituida, agua, azúcar, jarabe de glucosa, grasa vegetal (coco), suero de leche , emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofin, goma guar, carragenanos), aroma natural de vainilla, colorante (annato). Puede contener frutos secos, huevo y gluten . | | | |
| Información nutricional (valores medios) | | Por 100 g | Por porción (100ml/49,7g) | % IR* porción |
| | Valor energético | 743 kJ / 177 kcal | 371 kJ / 88 kcal | 4% |
| | Grasas | 7,4 g | 3,7 g | 5% |
| | de las cuales saturadas | 6,3 g | 3,1 g | 16% |
| | Hidratos de carbono | 25,4 g | 12,6 g | 5% |
| | de los cuales azúcares | 21,3 g | 10,6 g | 12% |
| | Fibra alimentaria | 0,1 g | 0,1 g | - |
| | Proteínas | 2,1 g | 1,1 g | 2% |
| | Sal | 0,16 g | 0,08 g | 1% |
| *IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) | | | | |
| Tratamiento y procesado | Pasteurización y congelación | | | |
| Fecha de consumo preferente | 24 meses desde la fecha de fabricación | | | |

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.

31011349 BLOQUE VAINILLA



| Conservación | Conservar a temperaturas inferiores a -18°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------|-----------------|-----------------|---------|--|--|-----------|---|---|---|---|--|----------------|----|---|---|---|---------|------------------------|---|---|---|---|---------|-----------------------|---|---|-----------------|-----------------|--------|---------|--|--|--|--|--|-----------|---|---|---|---|--|--------------------------|---|---|-----------------|-----------------|--------|--------------------|---|---|----|-----------------|--------|
| Uso previsto | Consumir congelado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Embalaje | <ul style="list-style-type: none"> <u>Unidad de consumo</u>: envase de cartón. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote. "Conservar la información impresa en el estuche hasta el consumo total del producto". <u>Unidad de distribución</u>: agrupación de 6 unidades retractiladas. Etiqueta con información logística. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Legislación aplicable | <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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>10²</td> <td>10³</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>10⁴</td> <td>10⁵</td> <td>en 1 g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</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 ² | 10 ³ | en 1 g | Higiene | | | | | | Parámetro | n | c | m | M | | Aerobic mesophilic count | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | en 1 g | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 | 10 ² | 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 ² | 10 ³ | en 1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Higiene | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobic mesophilic count | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | en 1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 | 10 ² | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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.

31011349 BLOQUE VAINILLA



| | |
|-------------------------------------|---|
| Regulatory | Ainhoa Quiñones – Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com |
| Contactos en casos de crisis | Olatz Epelde – Directora de Calidad – Olatz.Epelde@es.froneri.com – 00 34 945 18 09 23 Iñaki.Abajo – Director de Planta – Iñaki.Abajo@es.froneri.com – 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.