

## 31011351 BLOQUE TURRÓN



<b>Descripción</b>	Helado sabor a turrón mezclado con almendras azucaradas en envase de cartón de 1L.			
<b>Alérgenos</b>	Contiene <b>leche</b> , <b>frutos secos (almendras)</b> y <b>huevo</b> . Puede contener otros <b>frutos secos</b> y <b>gluten</b> .			
<b>Denominación Legal</b>	HELADO SABOR A TURRÓN CON ALMENDRAS AZUCARADAS (11%)			
<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>	1000 ml / 531 g e			
<b>Ingredientes</b>	<b>leche</b> desnatada en polvo reconstituída, azúcar, agua, grasa vegetal (coco), turrón (5,5%) ( <b>almendra</b> , azúcar, miel, jarabe de glucosa, agua, clara de <b>huevo</b> ), jarabe de glucosa, suero de <b>leche</b> , <b>almendras</b> , colorante (E150b), emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, E477), estabilizantes (goma garrofin, goma guar, carragenanos). Puede contener otros <b>frutos secos</b> y <b>gluten</b> .			
<b>Información nutricional (valores medios)</b>		<b>Por 100 g</b>	<b>Por porción (100ml)</b>	<b>% IR*</b>
	Valor energético	1001 kJ / 239 kcal	532 kJ / 127 kcal	6%
	Grasas	11,4 g	6,0 g	9%
	de las cuales saturadas	6,4 g	3,4 g	17%
	Hidratos de carbono	30,2 g	16,0 g	6%
	de los cuales azúcares	27,2 g	14,4 g	16%
	Fibra alimentaria	0,9 g	0,5 g	-
	Proteínas	3,5 g	1,9 g	4%
	Sal	0,16 g	0,08 g	1%
*IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)				
<b>Tratamiento y procesado</b>	Pasteurización y congelación			

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.

## 31011351 BLOQUE TURRÓN



<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>: 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".</li> <li><u>Unidad de distribución</u>: agrupación de 6 unidades retractiladas. 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>																																																						
<b>Parámetros microbiológicos</b>	<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																																																		
<b>Razón social</b>	FRONERI IBERIA, S.L. Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA																																																						

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.

## 31011351 BLOQUE TURRÓN



<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.