

31011348 BLOQUE TRES GUSTOS



Descripción	Helado sabores vainilla, nata y chocolate en envase de cartón de 1L			
Alérgenos	Contiene leche, gluten y soja . Puede contener frutos secos y huevo .			
Denominación Legal	HELADO SABORES A VAINILLA, NATA Y CHOCOLATE			
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 / 499 g e			
Ingredientes	Leche desnatada en polvo reconstituida, agua, azúcar, grasa vegetal (coco), jarabe de glucosa, suero de leche , cacao magro (1,6%), emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soja), estabilizantes (goma garrofin, goma guar, carragenanos), aromas, colorante (annato), harina de trigo . Puede contener frutos secos y huevo .			
Información nutricional (valores medios)		Por 100 g	Por porción (100ml/49,9g)	% IR* porción
	Valor energético	753 kJ / 179 kcal	376 kJ / 90 kcal	4%
	Grasas	7,5 g	3,8 g	5%
	de las cuales saturadas	6,4 g	3,2 g	16%
	Hidratos de carbono	25,0 g	12,5 g	5%
	de los cuales azúcares	20,9 g	10,4 g	12%
	Fibra alimentaria	0,6 g	0,3 g	-
	Proteínas	2,5 g	1,2 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.

31011348 BLOQUE TRES GUSTOS



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.

31011348 BLOQUE TRES GUSTOS



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.