

## 31010700 NUII ALMENDRADO CON VAINILLA DE JAVA x3

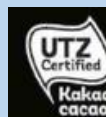


Este producto apoya el cultivo responsable del cacao. El cacao UTZ fue cultivado con respeto a la gente y al medio ambiente. [www.utz.org](http://www.utz.org)

<b>Descripción</b>	Bombón de helado crema de vainilla recubierto de chocolate con leche y trozos de almendras tostadas.			
<b>Alérgenos</b>	Contiene <b>leche</b> , <b>frutos de cáscara (almendras)</b> y <b>soja</b> . Puede contener <b>cacahuete</b> , otros <b>frutos de cáscara</b> y <b>huevo</b> .			
<b>Denominación Legal</b>	Helado crema de vainilla recubierto de chocolate con leche (33%) y trozos de almendras tostadas (5,5%).			
<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>	201 g e / 270 ml e – 3 x (67 g e / 90 ml e)			
<b>Ingredientes</b>	<b>leche</b> desnatada en polvo reconstituida, azúcar, <b>nata</b> (14,5%), manteca de cacao, jarabe de glucosa, trozos de <b>almendras</b> tostadas, <b>leche</b> desnatada en polvo, materia grasa <b>láctea</b> anhidra, suero de <b>leche</b> en polvo, pasta de cacao, <b>lactosa</b> , emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas ( <b>soja</b> ), E 476), estabilizantes (goma guar, goma garrofín), concentrado de zanahoria, aroma natural de vainilla de Java, vainas de vainilla de Java en polvo. Puede contener: <b>cacahuete</b> , otros <b>frutos de cáscara</b> y <b>huevo</b> .			
<b>Información nutricional (valores medios)</b>		<b>Por 100 g</b>	<b>Por unidad (67g)</b>	<b>% IR* por ud</b>
	Valor energético	1546 kJ / 371 kcal	1036 kJ / 248 kcal	12%
	Grasas	23 g	16 g	23%
	de las cuales saturadas	13 g	8,4 g	42%
	Hidratos de carbono	35 g	23 g	9%

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.

**31010700 NUII ALMENDRADO CON VAINILLA DE JAVA x3**


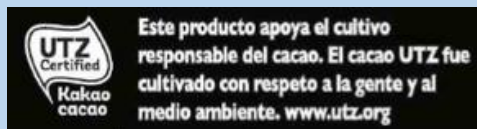
Este producto apoya el cultivo responsable del cacao. El cacao UTZ fue cultivado con respeto a la gente y al medio ambiente. [www.utz.org](http://www.utz.org)

	de los cuales azúcares	29 g	19 g	21%
	Fibra alimentaria	0,6 g	<0,5 g	-
	Proteínas	5,5 g	3,7 g	7%
	Sal	0,19 g	0,13 g	2%
	*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>	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>: envuelta de polipropileno. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</li> <li>• <u>Unidad de distribución</u>: agrupación de 8 multipacks con 3 unidades cada uno. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</li> </ul>			
<b>Legislación aplicable</b>	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.			

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.

**31010700 NUII ALMENDRADO CON VAINILLA DE JAVA x3**



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