

CREMA CATALANA 8 U.

<i>Composition according working weight</i>	<i>Composición según peso de trabajo</i>	<i>Composition selon poids de travail</i>	<i>W gr</i>	<i>± g</i>	<i>V ml</i>	<i>%TS</i>	<i>%TF</i>
Caramelised sugar	Azúcar caramelizado	Sucre caramélisée	5,9	1,2	4,4		
Egg yolk preparation	Preparado yema de huevo	Preparation de jaune d'oeuf	23,4	3,2	19,9		
Vanille flavoured ice cream	Helado sabor vainilla huevo	Glace parfum vanille	65,3	6,4	150,0	39	10,9
Total.....:			94,5	10,9	174,4		

<i>Descripción del empaquetado/Packaging description/Description de l'emballage</i>			<i>Largo</i>	<i>Ancho</i>	<i>Alto</i>	<i>Peso</i>
			<i>Length</i>	<i>Width</i>	<i>Height</i>	<i>Weight</i>
			<i>Longueur</i>	<i>Largeur</i>	<i>Hauteur</i>	<i>Poids</i>
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	246,0	236,0	88,0	110,0
Cellotape	Precinto	Plombage				1,0
Ceramic container	Envase de cerámica	Conditionnement de ceramic			36,0	195,0
Plastic lid	Tapa de plástico	Couvercle de plastique			12,0	3,7

<i>Paletizado/Paletise/Palettisé</i>	
Unidades caja/Units box/Unités caisse	8
Agrupación/Collation/Groupe	---
Agrupaciones capa/Collations per layer/Groupes parcouche	15
Capas pallet/Layers per pallet/Couches pour palette	19
Agrupaciones pallet/Collations per pallet/Groupes parpalette	285

	<i>Aprox</i>	<i>100ml</i>	<i>Portion</i>	<i>Aprox</i>	<i>100ml</i>	<i>Portion</i>
Proteins (g):	2,6	3,9	Energy (Kcal):	151	226	
Carbohydrates (g):	19	28	Energy (kJ):	634	951	
Sugars (g):	18	27	Fibre (g):	0,1	0,1	
Fat (g):	7,1	10,7	Sodium (mg):	29,4	44,0	
Saturadas (g):	4,2	6,3				

<i>Código lote / Lot code / Code du lot : XY ZZZZ</i>		
X = Planta	X = Factory	X = Factorerie
Y = Última cifra del año (6=2009)	Y = Last number of the year (6=2009)	Y = Dernier chiffre de l'année (6=2009)
Z = Día del año (001 ... 365/366)	Z = Day of the year (001 ... 365/366)	Z = Jour de l'année (001 ... 365/366)

<i>Fecha de consumo preferente / Best before date : XX YYYY / A consomeur de préférence avant fin</i>		
X = 2 números por mes	X = 2 numbers per month	X = 2 nombres par mois
Y = 4 números por año (2011)	Y = 4 numbers per year (2011)	Y = 4 nombres par année (2011)

<i>Microbiología / Microbiology / Microbiologie</i>		
.Total Count/gr	n= 5 c=2 m=10.000 M=500.000	PCA Petry plaque
.Enterobacteriaceae /gr	n= 5 c=2 m=10 M=100	V.R.BG Petry plaque
.Escherichia.coli	Absence 1g	Coli ID 37°, (chromogényc)
Staphylococcus aureus	n= 5 c=2 m=10 M=50	Baird Parker Petry Plaque
.Salmonella	Absence in 25g	Minividas Biomereux
.Listeria monocytogenes	Absence in 1gr	Minividas Biomereux

Textos legales / Legal printing texts / Textes légaux

Caducidad/Caducity/Caducité -> 2a

ES- HELADO: Sabor Vainilla con preparado de yema de huevo y azúcar caramelizado líquido

Ingredientes: Leche desnatada en polvo rehidratada, preparado de yema de huevo (23%: yema de huevo, azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa, azúcar caramelizado, gelatina), azúcar, jarabe de glucosa, mantequilla, grasa vegetal, azúcar caramelizado (5%), lactosuero en polvo, proteínas lácteas, yema de huevo, emulgente: E 471; estabilizadores: E 410, E 412, E 407; colorante: E 160a, canela, aromas.

PT- GELADO: Sabor Baunilha com preparado de gema de ovo e açúcar confeitado

Ingredientes: Leite magro em pó rehidratada, preparado de gema de ovo (23%: gema de ovo, açúcar, dextrosa, xarope de glucose, açúcar confeitado, gelatina), açúcar, xarope de glucose, manteiga, gordura vegetal, açúcar confeitado (5%), soro de leite em pó, proteínas lácteas, gema de ovo, emulsionante: E 471, estabilizantes: E 410, E 412, E 407, corante: E 160aii, canela, aromas.

GB- ICE CREAM: Vanilla flavoured with egg yolk preparation and burnt sugar

Ingredients: Rehydrated skimmed milk powder, egg yolk preparation (23%: egg yolk, sugar, dextrose, glucose syrup, burnt sugar, gelatine), sugar, glucose syrup, butter, vegetable fat, burnt sugar (5%), whey powder, milk proteins, egg yolk, emulsifier: E 471; stabilisers: E 410, E 412, E 407; colour: E 160aii, cinnamon, flavours.

FR- GLACE: Parfum Vanille avec préparation de jaune d'oeuf et sucre caramélisé liquide

Ingrédients: Lait écrémé reconstitué, préparation de jaune d'oeuf (23%: jaune d'oeuf, sucre, dextrose, sirop de glucose, sucre caramélisé, gélatine), sucre, sirop de glucose, beurre, graisse végétale, sucre caramélisé (5%), lactosérum en poudre, protéines lactières, jaune d'oeuf, émulsifiant: E 471; stabilisants: E 412, E 407, E 410; colorant: E 160a, cannelle, arômes.

Información alérgica: Contiene leche y huevo. Este producto está fabricado en una factoría que utiliza frutos con cáscara, cacahuètes y soja.

Informação alérgica: Contem leite e ovo. Este produto está fabricado em uma factoría que utiliza frutos com casca rija, amendoims e soja.

Allergy advice: Contains milk and egg. This product is produced in a factory which also makes foods containing other nuts, peanuts and soja.

Avis aux allergiques: Contient du lait et de l'oeuf. Ce produit est fabriqué dans une usine qui utilise d'autres fruits à coque, des cacahuètes et du soja.

150 ml

Grupo Kalise Menorquina S.A.

Luís Correa Medina 11

35013 Las Palmas de Gran Canaria

ESPAÑA - SPAIN

Elaborado en España por /Manufactured in Spain by N° R.S.I. 28.35/B

IS: Extracto seco total/Total solids/Solides totaux - **TF:** Grasa total/Total fat/Grasse totale - **MF:** Grasa de origen lácteo/Milk fat/Grasse d'origine lactée

Posibles cambios pueden haber sido introducidos tras la fecha del documento /Possible changes can have been introduced after the date of the document /Des changements possibles peuvent avoir été introduits après la date du document

02/06/2010

000601 - CREMA CATALANA 8 U.

Página 1 de 2



Confidencial / Confidential/Confidentiel

CREMA CATALANA 8 U.

MANTENGASE EN EL CONGELADOR (-18°C) / MANTER EM CONGELADOR (-18°C) / THIS PRODUCT SHOULD BE KEPT FROZEN (-18°C) / CONSERVER AU CONGÉLATEUR (-18°C)

EAN: 18413396006010

TS: Extracto seco total/Total solids/Solides totaux - **TF:** Grasa total/Total fat/Grasse totale - **MF:** Grasa de origen lácteo/Milk fat/Grasse d'origine lactée

Posibles cambios pueden haber sido introducidos tras la fecha del documento /Possible changes can have be introduced after the date of the document /Des changements possibles peuvent avoir été introduits après la date du document

02/06/2010

000601 - CREMA CATALANA 8 U.

Página 2 de 2