

TRUFO P BLANCO 20U

<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>
White chocolate coating	Cobertura de chocolate blanco	Couverture de chocolat blanc	19,2	2,8	17,0		
Vanilla ice cream	Helado sabor vainilla	Glace au goût vanille	50,4	5,4	109,9	36	9,7
Total.....:			69,6	8,2	127,0		

<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	293,0	168,0	152,0	145,0
Cellotape	Precinto	Plombage				1,0
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP		200,0		1,3
Wood stick	Varilla de madera	Baguette de bois	94,0	18,0		1,8

<i>Paletizado/Paletise/Palettisé</i>	
Unidades caja/Units box/Unités caisse	20
Agrupación/Collation/Groupe	---
Agrupaciones capa/Collations per layer/Groupes parcouche	19
Capas pallet/Layers per pallet/Couches pour palette	11
Agrupaciones pallet/Collations per pallet/Groupes parpalette	209

	<i>Aprox</i>	<i>100ml</i>	<i>Portion</i>	<i>Aprox</i>	<i>100ml</i>	<i>Portion</i>
Proteins (g)	1,4	1,7		Energy (Kcal)	186	223
Carbohydrates (g)	20	24		Energy (kJ)	775	930
Sugars (g)	19	23		Fibre (g)	0,1	0,1
Fat (g)	10,7	12,9		Sodium (mg)	19,7	23,7
Saturadas (g)	7,4	8,9				

<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 consommer 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 cobertura de chocolate blanco (28%). Ingredientes: Leche desnatada en polvo rehidratada, azúcar, manteca de cacao, jarabe de glucosa, mantequilla, grasa vegetal, lactosuero en polvo, proteínas lácteas, emulgentes*; estabilizadores**; aromas, colorantes***; vainillina, canela.

GB- Vanilla flavoured ICE CREAM with white chocolate coating (28%). Ingredients: Rehydrated skimmed milk powder, sugar, cocoa butter, glucose syrup, butter, vegetable fat, whey powder, milk proteins, emulsifiers*; stabilisers**; flavours, colours***; vanillin, cinnamon.

FR- GLACE: au goût Vanille avec enrobage de chocolat blanche (28%). Ingrédients: Lait écrémé en poudre réhydraté, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose, beurre, graisse végétale, lactosérum en poudre, protéines de lait, émulsifiants*; stabilisants**; arômes, colorants***; vanilline, cannelle.

*: E 471, E 322 (soja, soya), E 476; **: E 410, E 412, E 407; ***: E 100, E 160b.

MANTENGASE EN EL CONGELADOR (-18°C) / THIS PRODUCT SHOULD BE KEPT FROZEN (-18°C) / CONSERVER AU CONGE LATEUR (-18°C)

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

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

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

120ml

EAN: 1841339603641

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