

T FANTASTICA INDIV 6U MQ

<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>
toffee caramel sauce	salsa de dulce de leche	sauce caramel	2,4	0,7	1,9		
chocolate coated toffee balls	bolitas de caramelo chocolateadas	boulettes de caramel chocolatés	2,4	0,7	1,9		
chocolate coating with vegetable fat	cobertura especial con grasa vegetal	enrobage au cacao maigre	2,4	0,7	2,2		
ALMOND buttered toffee bits	trozos de caramelo toffee con ALMENDRAS	morceaux de caramel bonbon au caramel avec AMANDES	3,2	0,8	2,7		
MILK chocolate coating	cobertura de chocolate con LECHE	couverture de chocolat avec LAIT	10,5	1,8	9,0		
Caramelised sugar ice cream	Helado: azúcar caramelizado	Glace caramel	34,6	4,2	73,5	36	6,4
Vanilla flavoured ice cream	Helado sabor vainilla	Glace au goût vanille	60,1	6,1	127,7	34	6,9
Total.....:			115,4	14,9	218,9		

<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	370,0	126,0	120,0	130,0
Cellotape	Precinto	Plombage	1000,0	50,0		2,2
Plastic lid	Tapa de plástico	Couvercle de plastique			47,0	9,1
Plastic tray	Bandeja plástico	Plateau plastique			14,0	5,5

<i>Paletizado/Paletise/Palettisation</i>	
Unidades caja/Units box/Unités caisse	6
Agrupación/Collation/Groupe	---
Un de venta x capa/Sales unit x layer/Unites de vente x couche	18
Capas pallet/Layers per pallet/Couches par palette	14
Un venta x pallet/Sales unit x pallet/Unites de vente x palette	252

	%CDR	100ml	Portion	Aprox	%CDR	100ml	Portion
Energy (Kcal):	12	117	231	Carbohyd (g):	11	14	28
Energy (kJ):	12	490	966	Sugars (g):	27	12	24
Fat (g):	17	6,1	12	Proteins (g):	5	1,4	2,7
Saturated (g):	39	4,0	7,8	Salt (g):	5	0,2	0,3

CDR por porción: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)
Porción = 1 unidad

Lot code / Código lote / Code du lot : XY ZZZZ		
X = Factory	X = Planta	X = Usine
Y = Last number of the year (2=2012)	Y = Última cifra del año (2=2012)	Y = Dernier chiffre de l'année (2=2012)
Z = Day of the year (001 ... 365/366)	Z = Día del año (001 ... 365/366)	Z = Jour de l'année (001 ... 365/366)

Best before date : XX YYYY / Fecha de consumo preferente / A consommer de préférence avant fin		
X = 2 numbers per month	X = 2 números por mes	X = 2 nombres par mois
Y = 4 numbers per year (2014)	Y = 4 números por año (2014)	Y = 4 nombres par année (2014)

Helado / Ice cream pH > 4,4	n	c	m	M	Helado / Ice cream pH < 4,4	n	c	m	M
Enterobacterias/g	5	2	10	100	Enterobacterias/g	5	2	10	100
Salmonella/25g	Ausencia / Absence				Listeria Monocytogenes/g	5	0		100
Listeria Monocytogenes/25g	Ausencia / Absence				Microbiología / Microbiology / Microbiologie				

Textos legales / Legal printing texts / Textes légaux

Caducidad/Caducity/Caducité → 2a

[ES] - Helado sabor Vainilla y Caramelo con cobertura de chocolate con leche (9%), trozos de caramelo toffee con almendras (3%), cobertura especial con grasa vegetal (2%), bolitas de caramelo chocolateadas (2%) y salsa de dulce de leche
 Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; jarabe de glucosa; grasa vegetal coco y palma en proporciones variables; LACTOSUERO EN POLVO; manteca de cacao; pasta de cacao; azúcar caramelizado; MANTEQUILLA concentrada; MANTEQUILLA; emulgentes: E 471, E 322 (SOJA), E 476; cacao magro en polvo; colorantes: E 150c, E 162, E 160a; estabilizantes: E 410, E 412, E 407, E 414; ALMENDRA; aroma natural; LECHE condensada desnatada; sal; gasificante: E 500; acidulante: E 330.
 Información alérgica: Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, huevo y cacahuetes.

[PT] - Gelado sabor Baunilha e Caramelo com cobertura de chocolate de leite (9%), pedaços de caramelo toffee com amêndoa (3%), cobertura especial com gordura vegetal (2%), troços de caramelo com chocolate (2%) e molho de caramelo
 Ingredientes: LEITE magro em pó rehidratado; açúcar; xarope de glucose; gordura vegetal coco e palma em proporções variáveis; LACTOSSORO EM PÓ; manteiga de cacau; pasta de cacau; açúcar caramelizado; MANTEIGA concentrado; MANTEIGA; emulsionantes: E 471, E 322 (SOJA), E 476; cacau magro em pó; colorantes: E 150c, E 162, E 160a; estabilizadores: E 410, E 412, E 407, E 414; AMÊNDOA; aroma natural; LEITE magro condensado; sal; levedante: E 500; acidulante: E 330.
 Informação alérgica: Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija, ovo e amendoins.

[FR] - Glace au goût Vanille et Caramel avec enrobage de chocolat au lait (9%), morceaux de caramel toffee avec amandes (3%), enrobage au cacao maigre (2%), boulettes de caramel chocolatés (2%) et sauce caramel
 Ingrédients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; sucre; sirop de glucose; graisse végétale coco et palme en proportion variable; LACTOSÉRUM EN POUDRE; beurre de cacao; pâte de cacao; sucre caramélisé; BEURRE concentré; BEURRE; émulsifiants: E 471, E 322 (SOJA), E 476; cacao maigre en poudre; colorants: E 150c, E 162, E 160a; stabilisants: E 410, E 412, E 407, E 414; AMANDE; arôme naturel; LAIT condensé écrémé; sel; poudre à lever: E 500; acidifiant: E 330.
 Information allergénique: Peut contenir traces d'autres fruits à coque, de l'œuf et de l'arachide.

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

T FANTASTICA INDIV 6U MQ

[GB] – Vanilla and Carmel flavoured Ice Cream with milk chocolate coating (9%), almond buttered toffee bits (3%), chocolate coating with vegetable fat (2%), chocolate coated toffee balls (2%) and toffee caramel sauce
Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; glucose syrup; vegetable fat coconut and palm in varying proportions; WHEY POWDER; cocoa butter; cocoa paste; burnt sugar; anhydrous BUTTER; BUTTER; emulsifiers: E 471, E 322 (SOJA), E 476; skimmed cocoa powder; colours: E 150c, E 162, E 160a; stabilisers: E 410, E 412, E 407, E 414; ALMOND; natural flavour; skimmed condensed MILK; salt; raising agent: E 500; acidifier: E 330.
Allergy advice: May contain traces of other nuts, egg and peanuts.

6x195ml / 6x100g

MANTENGASE EN EL CONGELADOR (-18°C) / MANTER EM CONGELADOR (-18°C) / MAINTENIR DANS LE CONGELATEUR (-18°C) / THIS PRODUCT SHOULD BE KEPT FROZEN (-18°C)

*La denominación de la sustancia o producto que causan alergias o intolerancias: se destacará mediante una composición tipográfica diferente, por ejemplo, mediante tipo de letra, estilo o color de fondo.

*Rotulagem de certas substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias: O nome da substância ou produto deve ser realçado através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo.

*Etiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances: Le nom de la substance ou du produit est mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond.

*Labelling of certain substances or products causing allergies or intolerances: Shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients, for example by means of the font, style or background colour.

EAN: 18413396020740

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

T FANTASTICA INDIV 6U MQ

Declaración alérgenos / liste allergènes / list of allergens:			Libre de: free from:
Cereales que contengan gluten:	Céréales contenant du gluten:	Cereals containing gluten:	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos:	Crustacés et produits à base de crustacés:	Crustaceans and products thereof:	SI
Huevos y productos a base de huevo:	OEufs et produits à base d'oeufs.:	Eggs and products thereof:	NO
Pescado y productos a base de pescado:	Poissons et produits à base de poissons:	Fish and products thereof:	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets:	Arachides et produits à base d'arachides:	Peanuts and products thereof:	NO
Soja y productos a base de soja:	Soja et produits à base de soja:	Soya beans and products thereof:	NO
Leche y sus derivados:	Lait et produits à base de lait:	Milk and products thereof:	NO
Frutos de cáscara:	Fruits à coque:	Nuts:	NO
Apio y productos derivados:	Céleri et produits à base de céleri.:	Celery and products thereof:	SI
Mostaza y productos derivados:	Moutarde et produits à base de moutarde:	Mustard and products thereof:	SI
Granos de sésamo y productos derivados:	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame:	Sesame seeds and products thereof.:	SI
Dióxido de azufre y sulfitos >= 10 ppm [SO2]:	Anhydride sulfureux et sulfites >= 10 ppm [SO2]:	Sulphur dioxide and sulphites >= 10 ppm [SO2]:	<10
Altramuces y productos a base de altramuces:	Lupin et produits à base de lupin:	Lupin and products thereof.:	SI
Moluscos y productos a base de moluscos:	Mollusques et produits à base de mollusques:	Moluscs and products thereof.:	SI

Instrucciones de uso: Mantener en congelador -18°C / instructions d'usage: À maintenir en congélateur -18°C / Handling instructions: Keep frozen -18°C

Warranties

- General packaging: all packaging material with direct food contact are approved for food contact and meets the demands of Regulation (EU) n° 10/2011 and Regulation n° 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- GMO: According to Regulation (EU) 1829/2003 and 1830/2003: the raw materials used in the production of this product do not contain or consist of GMOs, and they are not produced from GMOs. Is company policy not to allow ingredients and additives derived from GMOs.
- Ingredients and allergens: In accordance with Directive 2000/13/EC for labelling of foodstuff. Presence of allergens according to Annex IIIa Directive 2000/13/EC (2006/142/EC, 2007/68/EC).
- Flavourings: In accordance with the Directive 1334/2008/EC.
- Irradiation: The product has not been exposed to ionised radiation.
- Allergy advice provided to the consumer: According to Regulation (EU) 1169/2011
- Quality certificates:
ISO 14001 Authority of certification DNV. Until 24/05/2014
IFS Authority of certification DNV. Until 08/02/2013
- Goods are warranted against any manufacturing defects until the date of best before..., of the products, indicated on the packaging labels.
- The warranty is only valid if packaging and cool chain unbroken until the date of best before
- Product is guaranteed to conform to the Product declaration.
- HACCP-System according to Codex Alimentarius.

Garantías

- Garantías generales sobre el embalaje: Todo material de embalaje en contacto directo con alimentos cumple con las exigencias del Reglamento (UE) n° 10/2011 y el Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- OMGs: De acuerdo con el Reglamento (UE) 1829/2003 y 1830/2003: las materias primas utilizadas en la producción de este producto no contienen o están compuestos por OMGs. Como política de empresa no se permiten ingredientes o aditivos derivados de OMGs.
- Ingredientes y alérgenos: De acuerdo con la Directiva 2000/13/CE sobre el etiquetado de productos alimenticios. Presencia de alérgenos según el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE (2006/142/CE, 2007/68/CE).
- Aromas: De conformidad con la Directiva 1334/2008/CE.
- Irradiación: El producto no ha sido expuesto a radiaciones ionizantes.
- Información alimentaria facilitada al consumidor: De acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011.
- Certificados de calidad:
ISO 14001 Autoridad de certificación DNV. Válido hasta 24/05/2014
IFS Autoridad de certificación DNV. Válido hasta 08/02/2013
- Los productos están garantizados contra cualquier defecto de fabricación hasta la fecha de consumo preferente... de los productos, tal y como se indica en las etiquetas de embalaje.
- La garantía sólo es válida si la cadena de distribución en congelación no ha sido interrumpida hasta la fecha de consumo preferente.
- Se garantiza la conformidad de la declaración de producto.
- Sistema HACCP según el Codex Alimentarius.

Document signature

This is a computer generated document and therefore needs no signature

Firma del documento:

Este documento está generado por un ordenador y por tanto no necesita firma

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