



				± 0,5	± 2	± 1	
Composition	Composición	Composition	Composição	%	pH	%TS	%TF
cocoa fantasy with vegetable fat	cobertura especial con grasa vegetal	enrobage au cacao avec graisse végétale	cobertura ao cacau com gordura vegetal	4,5			
wafer	barquillo	gaufrette	barquilha	13,0			
chocolate sauce	salsa de chocolate	sauce au chocolat	molho de chocolate	18,0			
Vanilla flavoured dairy ice cream	Helado crema sabor vainilla	Crème glacée au goût vanille	Gelado de crema sabor baunilha	64,5	6,4	35	9,4
TS: Total solids / Extracto seco total / Solides totaux / Sólidos totais - TF: Grasa total / Total fat / Graisse totale / Gordura total				100,0			

Lot code / Código lote / Code du lot : XY ZZZ				
X = Factory	X = Planta	X = Usine	X = Fábrica	
(4->2014) Y = Last number of the year	Y = Última cifra del año	Y = Dernier chiffre de l'année	Y = Último número do ano	
(001 ... 365/366) Z = Day of the year	Z = Día del año	Z = Jour de l'année	Z = Dia do ano	

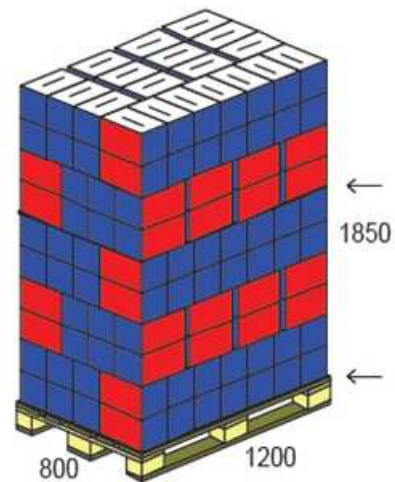
Best before / Consumir preferentemente antes del / À consommer de préférence avant le / Consumir de preferência antes de : XX YY ZZZZ				
Production date/Fecha de fabricación /Date de fabrication/Data de fabricação: XX YY ZZZZ				
X = 2 numbers per day	X = 2 números por día	X = 2 nombres par jour	X = 2 números por dia	
Y = 2 numbers per month	Y = 2 números por mes	Y = 2 nombres par mois	Y = 2 números por mês	
Z = 4 numbers per year (2016)	Z = 4 números por año (2016)	Z = 4 nombres par année (2016)	Z = 4 números por ano (2016)	

Microbiología/microbiology/microbiologie				
Producto/Product/Produit/Produto pH ≤ 4,4	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100
Listeria monocytogenes/g	5	0	0	100

Producto/Product/Produit/Produto pH > 4,4	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100
Listeria monocytogenes/25g	5	0	Ausencia/Absence/Ausência	
Salmonella/25g	5	0	Ausencia/Absence/Ausência	



Imagen ilustrativa/ Imagem Ilustrativa
Illustration du produit / Illustrative picture



12	Units x SU/Unidades x UV/Unité de Vente Consommateur x UV/Unidade por UV.
10	Layers/Capas/Couches/Capas
190	SU x pallet/UV x pallet/UV x palette/UV x pallet
1,25	SU net weight/kg - Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido
1,40	kg -SU gross weight/ Peso bruto UV/UV poids brut/UV peso bruto
SU: Sales Unit / UV: Unidad de Venta / UV: Unité de Vente / UV: Unidade de Venda.	

19	SU x layer/UV x capa/UV x couche/UV x capa
1	SU x expedition unit/UV x agrupación/UV x unité d'expédition/UV x unidade de emissao
237	kg -Pallet net weight/Peso neto x pallet/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
285	kg -Pallet gross weight (with wood base)/ Peso bruto del pallet (con base madera)/Poids brut du pallet (avec base de bois/ Peso bruto de pallet (com base de madeira)

				Length	Width	Height	Weight
				Largo	Ancho	Alto	Peso
				Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
				Comprim.	Largura	Altura	Peso
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP	Bobina PP		235,0		1,9
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	276,0	168,0	170,0	125,0



Net quantity / Cantidad neta / Quantité nette/ Quantidade líquida

Net weight/Peso neto/Poids net/Peso líquido	Tol Tu1	Tol Tu2	Net volume/Volumen neto/Volume net/Volume líquido
104 g	-4,7 g	-9,4 g	185 ml

Nutrition declaration / Información nutricional / Déclaration nutritionnelle / Declaração nutricional	%IR/RI AR/DR	100g	(*)		%IR/RI AR/DR	100g	(*)
energy / valor energético / énergie / energia (kJ):	16	1264	1315	carbohydrate / hidratos de carbono / glucides / hidratos de carbono (g):	14	35	36
energy / valor energético / énergie / energia (kcal):	16	302	314	of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / dos quais açúcares (g):	30	26	27
fat / grasas / matières grasses / lípidos (g):	24	16	17	proteins / proteínas / protéines / proteínas (g):	8	3,8	3,9
of which saturates / de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais saturados (g):	55	11	11	salt / sal / sel / sal (g):	3	0,16	0,17

R.I. per portion: Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)/I.R. por porción: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)/A.R. par portion: Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)/D.R. por porção: Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)

Portion/Porción/Portion/Porção: (*) one unit - una unidad - une unité - una unidade

Legal printing texts / Textos legales / Textes légaux / Textos legais

[ES] - Helado crema sabor a vainilla con salsa de chocolate (18%), barquillo (13%) y cobertura especial con grasa vegetal (4,5%). Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; NATA; harina de TRIGO; grasas vegetales de coco y cacao; pasta de cacao (4,9%); jarabe de glucosa; LACTOSUERO en polvo; cacao en polvo desgrasado (0,8%); butteroil (LECHE); emulgentes: E 322 (SOJA), E 471, E 476; LACTOSA; estabilizantes: E 410, E 412, E 407; sal; aroma natural. Puede contener trazas de CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA y HUEVO.

[PT] - Gelado de crema sabor baunilha com molho de chocolate (18%), barquillo (13%) e cobertura ao cacau com gordura vegetal (4,5%). Ingredientes: LEITE magro em pó rehidratado; açúcar; NATA; farinha de TRIGO; matérias gordas vegetais de coco e cacau; pasta de cacau (4,9%); xarope de glicose; LACTOSSORO em pó; cacau magro em pó (0,8%); butteroil (LEITE); emulsionantes: E 322 (SOJA), E 471, E 476; LACTOSE; estabilizadores: E 410, E 412, E 407; sal; aroma natural. Pode conter traças de AMENDOINS, FRUTOS DE CASCA RIJA e OVO.

[FR] - Crème glacée au goût vanille avec sauce au chocolat (18%), gaufrette (13%) et enrobage au cacao avec graisse végétale (4,5%). Ingrédients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; sucre; CRÈME; farine de BLÉ; graisses végétales de coco et cacao; pâte de cacao (4,9%); sirop de glucose; LACTOSÉRUM en poudre; cacao maigre en poudre (0,8%); butteroil (LAIT); émulsifiants: E 322 (SOJA), E 471, E 476; LACTOSE; stabilisants: E 410, E 412, E 407; sel; arôme naturel. Peut contenir des traces d'ARACHIDES, FRUITS À COQUE et d'OEUF.

[EN] - Vanilla flavoured dairy ice cream with chocolate sauce (18%), wafer (13%) and cocoa fantasy with vegetable fat (4,5%). Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; cream (from MILK); WHEAT flour; vegetable fats of coconut and cocoa; cocoa paste (4,9%); glucose syrup; whey powder (from MILK); fat-reduced cocoa powder (0,8%); butteroil (from MILK); emulsifiers: E 322 (SOYBEANS), E 471, E 476; lactose (from MILK); stabilisers: E 410, E 412, E 407; salt; natural flavouring. May contain traces of: PEANUTS, NUTS, EGG.

104 g e

Mantener en congelador (-18°C) / Manter em congelador (-18°C) / À maintenir en congélateur (-18°C) / 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 code consumer unit - código unidad de consumo - code unité de consom - código unidade de consumo:

18421542017438

EAN Sell unit - unidad de venta - unité de vente - unidad de venta :

8421542017431

Best before: 2 years after manufacturing

Consumir preferentemente antes del: 2 años después de la fecha de fabricación

À consommer de préférence avant le: 2 années après manufacture

Consumir de preferência antes de: 2 anos após a data de fabricação



List of allergens / Declaración alérgenos / Liste allergènes / Declaração alergéneos :

Free from:
Libre de:
Exempt de:
Livre de:

Table with 5 columns: Allergen name in English, Spanish, French, and Portuguese, and a corresponding 'Free from' status (NO, SI, or <=10).

Apto para Halal / Halal certificado / Halal suitable

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

Warranties

- General packaging: all packaging material with direct food contact are approved for food contact...
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...
Ingredients and allergens: In accordance with Directive 2000/13/EC for labelling of foodstuff...
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. IFS Authority of certification DNV.
Goods are warranted against any manufacturing defects until the date of best before of the products, indicated on the packaging labels.
Te harranty is only valid if packaging and cool chain remain 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) nº 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. IFS Autoridad de certificación DNV.
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