

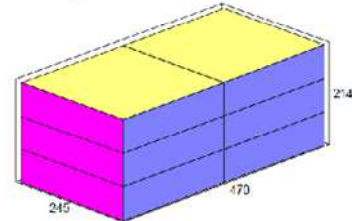
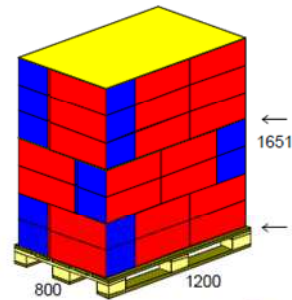


					± 0,5	± 2	± 1
Composition	Composición	Composition	Composição	%	pH	%TS	%TF
almond toffe bits	trocitos de almendra caramelizada	morceaux d'amande caramélisée	pedaços de amêndoa caramelizada	1,5			
chocolate coated toffee balls	bolitas de caramelo chocolateadas	boulettes de caramel chocolates	pedaços de caramelo chocolateados	1,5			
cacao coating	recubrimiento al cacao	enrobage au cacao	revestimento ao cacau	5,5			
biscuit	galleta	biscuit	biscoito	9,0			
caramel ice cream	helado de caramelo	glace au caramel	gelado de caramelo	22,0		39	10,6
Vanilla flavoured ice cream	Helado sabor a vainilla	Glacé au goût vanille	Gelado sabor baunilha	60,5		38	10,7
<b>TS: Total solids / Extracto seco total / Solides totaux / Sólidos totais - TF: Grasa total / Total fat / Graisse totale / Gordura total</b>				<b>100,0</b>			

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 día	
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	



1	Units x SU/Unidades x UV/Unité de Vente Consommateur x UV/Unidade por UV.
7	Layers/Capas/Couches/Capas
294	SU x pallet/UV x pallet/UV x palette/UV x pallet

0,55	SU net weight/kg - Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido
0,74	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.	

7	Expedition units x layer/Agrup. x capa/Unités expedition x couche/ Unidades emisso x capa
6	SU x expedition unit/UV x agrupación/UV x unité d'expédition/UV x unidade de emissao

162	kg -Pallet net weight/Peso neto x pallet/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
236	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)

Packaging description/Descripción del empaquetado/Description de l'emballage/Descrição da embalagem				Length	Width	Height	Weight
				Largo	Ancho	Alto	Peso
				Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
				Comprim.	Largura	Altura	Peso
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	230,0	230,0	70,0	97,0
Plastic tray	Bandeja plástico	Plateau plastique	Bandeja de plástico			5,0	19,0
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP	Bobina PP		575,0		3,5
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	470,0	245,0	220,0	398,0
Cellotape	Precinto	Plombage	Vedante				2,0



la Menorquina

Confidential / Confidencial / Confidentiel / Confidential

001904 - T HDA CARAMELO 1L MENORQUINA

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
550 g	-15,0 g	-30,0 g	1000 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):	7	1098	604	carbohydrate / hidratos de carbono / glucides / hidratos de carbono (g):	6	28	15
energy / valor energético / énergie / energia (kcal):	7	263	145	of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / dos quais açúcares (g):	14	23	13
fat / grasas / matières grasses / lípidos (g):	12	15	8,3	proteins / proteínas / protéines / proteínas (g):	4	3,6	2,0
of which saturates / de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais saturados (g):	33	12	6,6	salt / sal / sel / sal (g):	2	0,25	0,14

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: (\*) Ration - Ración = 1/ 10 of the product approx. - de producto aprox."

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

[ES] - Helado sabor a vainilla y helado de caramelo (10% caramelo) con galleta (9%), recubrimiento al cacao (5,5%), bolitas de caramelo chocolateadas (1,5%) y trocitos de almendra caramelizadas (1,5%).  
 Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; grasa de coco; jarabe de glucosa - fructosa; LACTOSUERO en polvo; harina de TRIGO; jarabe de glucosa; AVELLANA granulada; copos de AVENA; HUEVO; cacao en polvo desgrasado; MANTEQUILLA; emulgentes: E 471, E 322, E 442; estabilizantes: E 410, E 412, E 407; azúcar caramelizado; manteca de cacao; aroma; ALMENDRA; sal; LECHE entera en polvo; LECHE condensada desnatada; pasta de cacao; gasificante: E 500; LACTOSA; colorante: E 160b.  
 Puede contener trazas de CACAHUETES y otros FRUTOS DE CÁSCARA.

[PT] - Gelado sabor baunilha e gelado de caramelo (10% caramelo) com bolacha (9%), revestimento ao cacau (5,5%), pedaços de caramelo chocolateados (1,5%) e pedaços de amêndoa caramelizada (1,5%).  
 Ingredientes: LEITE magro em pó reidratado; açúcar; matéria gorda de coco; xarope de glicose-frutose; LACTOSSORO em pó; farinha de TRIGO; xarope de glicose; AVELÃ granulada; flocos de AVEIA; OVO; cacau magro em pó; MANTEIGA; emulsionantes: E 471, E 322, E 442; estabilizadores: E 410, E 412, E 407; açúcar caramelizado; manteiga de cacau; aroma; AMÊNDOA; sal; LEITE inteiro em pó; LEITE magro condensado; pasta de cacau; levedante: E 500; LACTOSE; corante: E 160b.  
 Pode conter traças de AMENDOINS e outros FRUTOS DE CASCA RIJA.

[FR] - Glace au goût vanille et glace au caramel (10% caramel) avec biscuit (9%), enrobage au cacao (5,5%), boulettes de caramel chocolates (1,5%) et morceaux d'amande caramélisé (1,5%).  
 Ingrédients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; sucre; graisse de coco; sirop de glucose et fructose; LACTOSÉRUM en poudre; farine de BLÉ; sirop de glucose; NOISETTE granulée; flocon d'AVOINE; OEUF; cacao maigre en poudre; BEURRE; émulsifiants: E 471, E 322, E 442; stabilisants: E 410, E 412, E 407; sucre caramélisé; beurre de cacao; arôme; AMANDE; sel; LAIT entier en poudre; LAIT condensé écrémé; pâte de cacao; poudre à lever: E 500; LACTOSE; colorant: E 160b.  
 Peut contenir des traces d'ARACHIDES et d'autres FRUITS À COQUE.

[EN] - Vanilla flavoured ice cream and caramel ice cream (10% caramel) with biscuit (9%), cacao coating (5,5%), chocolate coated toffee balls (1,5%) and almond toffee bits (1,5%).  
 Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; coconut fat; glucose - fructose syrup; whey powder (from MILK); WHEAT flour; glucose syrup; granulated HAZELNUT; OATS flake; EGG; fat-reduced cocoa powder; butter (from MILK); emulsifiers: E 471, E 322, E 442; stabilisers: E 410, E 412, E 407; caramelized sugar; cocoa butter; flavouring; ALMOND; salt; whole MILK powder; skimmed condensed MILK; cocoa paste; raising agent: E 500; lactose (from MILK); colour: E 160b.  
 May contain traces of PEANUTS and other NUTS.

550 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.  
 \*Étiquetage 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: 8421542019046

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 manufactureation  
 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 category in English, Spanish, French, and Portuguese, and a corresponding 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 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.
•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 hwarranty 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) 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.
•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