



					± 0,5	± 2	± 1
Composition	Composición	Composition	Composição	%	pH	%TS	%TF
nougat bits	trocitos de turrón	morceaux de nougat	pedaços de nogado	5,0			
Nougat ice cream	Helado de turrón	Glace au nougat	Gelado de nogado	95,0	6,1	36	8,4
TS: Total solids / Extracto seco tot al/ Solides tot aux / sólidos totais - TF: Grasa total / Total fat / Graisse totale / Gordura total				100,0			

Lot code / Código lote / Code du lot : XY ZZZZ

X = Factory (4->2014) (001 ... 365/366)	Y = Last number of the year	Z = Day of the year	X = Planta Y = Última cifra del año Z = Día del año	X = Usine Y = Dernier chiffre de l'année Z = Jour de l'année	X = Fábrica Y = Último número do ano 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	Producto/Product/Produit/Produto pH > 4,4	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100
Listeria monocytogenes/g	5	0	0	100	Listeria monocytogenes/25g	5	0	Ausencia/Absence/Ausência	
					Salmonella/25g	5	0	Ausencia/Absence/Ausência	

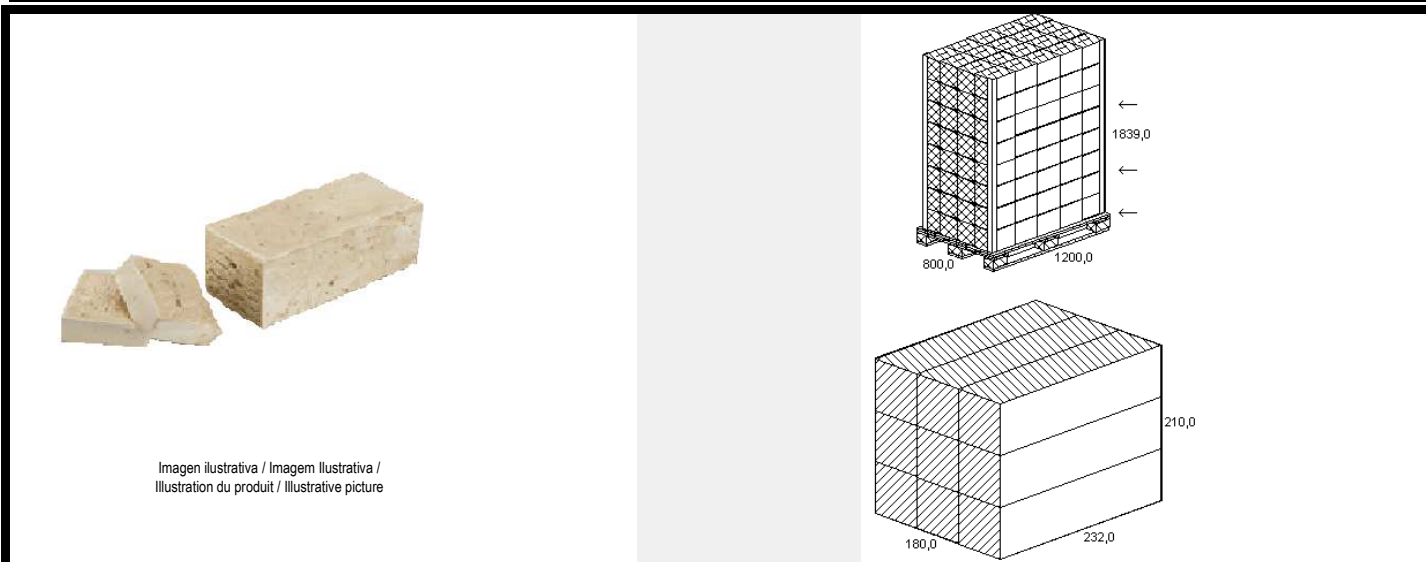


Imagen ilustrativa / Imagem Ilustrativa / Illustration du produit / Illustrative picture

1	Units x SU/Unidades x UV/Unité de Vente Consommateur x UV/Unidade por UV.	20	Expedition units x layer/Agrup. x capa/Unités expedition x couche/ Unidades emissao x capa
8	Layers/Capas/Couches/Capas	9	SU x expedition unit/UV x agrupación/UV x unité d'expédition/UV x unidade de emissao
1440	SU x pallet/UV x pallet/UV x palette/UV x pallet	691	kg -Pallet net weight/Peso neto x pallet/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
0,48	SU net weight/kg - Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido	757	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)
0,51	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.

				Length	Width	Height	Weight
				Largo	Ancho	Alto	Peso
				Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
				Comprim.	Largura	Altura	Peso
Cardboard container	Envase de cartón	Conditionnement en carton	Embalagem de cartão	232,0	70,0	60,0	30,0
Shrink wrap	Film retráctil	Film rétractile	Película retráctil		375,0		1,9



Net quantity / Cantidad neta / Quantit  nette/ Quantidade líquida

Net weight/Peso neto/Poids net/Peso líquido	Tol Tu1	Tol Tu2	Net volume/Volumen neto/Volume net/Volume líquido
480 g	-14,4 g	-28,8 g	1000 ml

Nutrition declaration / Información nutricional / Déclaration nutritionnelle / Declara�o nutricional	% IR/RI AR/DR	100g	(*)		% IR/RI AR/DR	100g	(*)
energy /valor energético/ �nergie / energia (kJ):	5	836	405	carbohydrate / hidratos de carbono / glucides / hidratos de carbono (g):	4	23	11
energy /valor energético/ �nergie / energia (kcal):	5	200	97	of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / dos quais a�c�ares (g):	10	19	9,4
fat / grasas / matières grasses / lípidos (g):	7	10	4,9	proteins / proteínas / prot�ines / proteínas (g):	4	4,1	2,0
of which saturates/ de los cuales saturadas / dont acides gras satur�s / dos quais saturados (g):	13	5,1	2,5	salt / sal / sel / sal (g):	1	0,14	0,07

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 por o: Dose de refer ncia para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)

Portion/Porción/Portion/Por o: (*) Ration - Ración = 1/ 10 of the product approx. - de producto aprox."

Legal printing texts / Textos legales / Textes l gaux / Textos legais

[ES] - Helado de turrón (5,5% turrón) con trocitos de turrón (5%).

Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; ALMENDRA; grasas vegetales de coco y palma en proporción variable; jarabe de glucosa; LACTOSUERO en polvo; azúcar caramelizado; miel; colorantes: E 150c, E 160a; emulgente: 471; estabilizantes: E 410, E 412, E 407; yema de HUEVO en polvo; aroma natural; clara de HUEVO; canela.

Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CÁSCARA y CACAHUETES.

[PT] - Gelado de nogado (5,5% nogado) com peda os de nogado (5%).

Ingredientes: LEITE magro em p  rehidratado; a car; AM NDIA; mati rias gordas vegetais de coco e palma em propor es variáveis; xarope de glicose; LACTOSSORO em p ; a car caramelizado; mel; corantes: E 150c, E 160a; emulsificante: E 471; estabilizadores: E 410, E 412, E 407; gema de OVO em p ; aroma natural; clara de OVO; canela.

Pode conter tra as de outros FRUTOS DE CASCA RIJA e AMENDOINS.

[FR] - Glace au nougat (5,5% nougat) avec morceaux de nougat (5%).

Ingrédients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; sucre; AMANDE; graisses végétales de coco et palme en proportion variable; sirop de glucose; LACTOSÉRUM en poudre; sucre caramélisé; miel; colorants: E 150c, E 160a; émulsifiant: E 471; stabilisants: E 410, E 412, E 407; jaune d'OEUF en poudre; arôme naturel; blanc d'OEUF; cannelle. Peut contenir des traces d'autres FRUITS   COQUE et d'ARACHIDES.

[EN] - Nougat ice cream (5,5% nougat) with nougat bits (5%).

Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; ALMOND; vegetable fats of coconut and palm in varying proportions; glucose syrup; whey powder (from MILK); caramelized sugar; honey; colours: E 150c, E 160a; emulsifier: E 471; stabilisers: E 410, E 412, E 407; EGG yolk in powder; natural flavouring; white EGG; cinnamon. May contain traces of other NUTS and PEANUTS.

480 g e

Mantener en congelador (-18 C) / Manter em congelador (-18 C) /   maintenir en congélateur (-18 C) / Should be kept frozen (-18 C).

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

*Rotulagem de certas subst ncias ou produtos que provocam alergias ou intoler ncias: O nome da subst ncia ou produto deve ser real ado 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 consum - código unidade de consumo:

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

Best before: 2 years after manufacturing
Consumir preferentemente antes del: 2 años después de la fecha de fabricación
  consommer de préférence avant le: 2 années après manufacture
Consumir de prefer ncia antes de: 2 anos após a data de fabrica o



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

Free from:
Libre de:
Exempt de:
Livres de:

Table with 5 columns: Allergen category in English, Spanish, French, and Portuguese, and a column for the status (SI, NO, <=10).

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. Company policy does not 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.
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.
•The warranty 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. 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