



					± 0,5	± 2	± 1
Composition	Composición	Composition	Composição	%	pH	%TS	%TF
chocolate bits	escamas de chocolate	écailles de chocolat	pepitas de chocolate	1,0			
cocoa fantasy with vegetable fat	cobertura especial con grasa vegetal	enrobage au cacao avec graisse végétal	cobertura ao cacau com gordura vegetal	1,5			
almond buttered toffee bits	trozos de caramelo toffee con almendras	morceaux de caramel toffee avec amandes	pedaços de caramelo toffee com amêndoa	3,5			
toffee caramel sauce	salsa de dulce de leche	sauce caramel	molho de caramelo	4,5	6,7		
biscuit	galleta	biscuit	biscoito	5,0			
milk chocolate coating	cobertura de chocolate con leche	couverture de chocolat au lait	cobertura de chocolate de leite	7,5			
Caramel ice cream	Helado de caramelo	Glace au caramel	Gelado de caramelo	22,0	6,4	36	6,4
Cream flavoured ice cream	Helado sabor nata	Glace parfum crème	Gelado sabor nata	55,0	6,6	34	6,9
<b>TS: Total solids / Extracto seco tot al/ Solides tot aux / sólidos totais - TF: Grasa total / Total fat / Graisse totale /Gordura total</b>				<b>100,0</b>			

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

X = Factory (4->2014) (001 ... 365/366)	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 Y = 2 numbers per month Z = 4 numbers per year (2016)	X = 2 números por día Y = 2 números por mes Z = 4 números por año (2016)	X = 2 nombres par jour Y = 2 nombres par mois Z = 4 nombres par année (2016)	X = 2 números por día Y = 2 números por mês Z = 4 números por ano (2016)
---	--	--	--

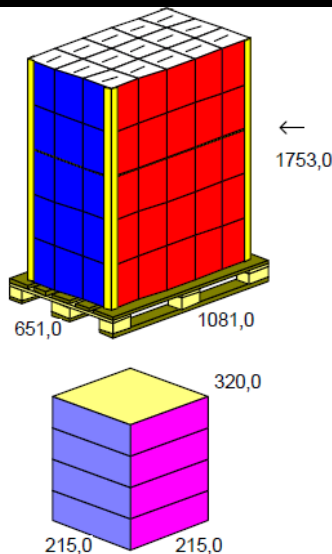
**Microbiología/microbiology/microbiologie**

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/illustrative picture  
Illustration du produit



<b>1</b>	Units x SU/Unidades x UV/Unité de Vente Consomateur x UV/Unidade por UV.
<b>5</b>	Layers/Capas/Couches/Capas
<b>300</b>	SU x pallet/UV x pallet/UV x palette/UV x pallet
<b>0,56</b>	SU net weight/kg - Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido
<b>0,68</b>	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.

<b>15</b>	Expedition units x layer/Agrup. x capa/Unités expedition x couche/ Unidades emisso x capa
<b>4</b>	SU x expedition unit/UV x agrupación/UV x unité d'expédition/UV x unidade de emissao
<b>168</b>	kg -Pallet net weight/Peso neto x pallet/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
<b>224</b>	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
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	215,0	215,0	80,0	95,0
Plastic tray	Bandeja plástico	Plateau plastique	Bandeja de plástico			12,0	14,3
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP	Bobina PP		575,0		4,5
Shrink wrap	Film retráctil	Film rétractile	Película retráctil		500,0		13,8



la Menorquina

Confidential / Confidencial / Confidentiel / Confidential

002779 - T FANTASTICA V/CAR +25% MQ

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
560 g	-15,0 g	-30,0 g	1070 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	995	574	carbohydrate / hidratos de carbono / glucides / hidratos de carbono (g):	7	31	17
energy /valor energético/ énergie / energia (kcal):	7	237	137	of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / dos quais açúcares (a):	13	24	12
fat / grasas / matières grasses / lípidos (g):	10	11	6,7	proteins / proteínas / protéines / proteínas (g):	3	3,1	1,7
of which/ de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais ácidos gordos saturados:	22	7,7	4,3	salt / sal / sel / sal (g):	2	0,24	0,14

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

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 nata y helado de caramelo con cobertura de chocolate con leche (7,5%), galleta (5%), salsa de dulce de leche (4,5%), trozos de caramelo toffee con almendras (3,5%), cobertura especial con grasa vegetal (1,5%) y escamas de chocolate (1%).

[EN] - Cream flavoured ice cream and caramel ice cream with milk chocolate coating (7,5%), biscuit (5%), toffee caramel sauce (4,5%), almond buttered toffee bits (3,5%), cocoa fantasy with vegetable fat (1,5%) and chocolate bits (1%).

[FR] - Glace parfum crème et glace au caramel avec couverture de chocolat au lait (7,5%), biscuit (5%), sauce caramel (4,5%), morceaux de caramel toffe avec amandes (3,5%), enrobage au cacao avec graisse végétal (1,5%) et écailles de chocolat (1%).

[PT] - Gelado sabor nata e gelado de caramelo com cobertura de chocolate de leite (7,5%), biscoito (5%), molho de caramelo (4,5%), pedaços de caramelo toffee com amêndoa (3,5%), cobertura ao cacau com gordura vegetal (1,5%) e pepitas de chocolate (1%).

560 g e

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

8413396027797

18413200027798

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 category in English, Spanish, French, and Portuguese, and a 'Free from' status column (NO, SI, <=10).

Apto para Halal / Halal certifié / 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 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) 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