



la Menorquina

Confidential / Confidencial / Confidential / Confidential

007939 - MPKX4 SOUL ALMA DE CHOCOLATE

					± 0,5	± 2	± 1
Composition	Composición	Composition	Composição	%	pH	%TS	%TF
almond bits	trocitos de almendra	morceaux d'amande	pedaços de amêndoa	1,5			
milk chocolate coating	cobertura de chocolate con leche	couverture de chocolat au lait	cobertura de chocolate ao leite	2,5			
chocolate sauce	salsa de chocolate	sauce au chocolat	molho de chocolate	5,5	6,9		
cocoa fantasy with vegetable fat	cobertura especial con grasa vegetal	enrobage au cacao avec graisse végétale	cobertura ao cacau com gordura vegetal	13,0			
wafer	barquillo	gaufrette	barquilha	16,0			
Chocolate ice cream	Helado de chocolate	Glace au chocolat	Gelado de chocolate	61,5	6,5	42	11,9
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)	X = Plant Y = Last number of the year Z = Day of the year	X = Usine Y = Última cifra del año Z = Día del año	X = Fábri Y = Dernier chiffre de l'année Z = Jour de l'année	X = Fábri 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 ZZZ

Production date/Fecha de fabricación /Date de fabrication/Data de fabricação: XX YY ZZZ

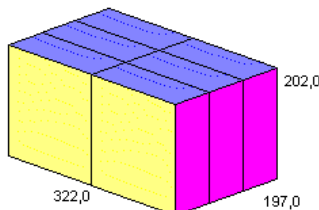
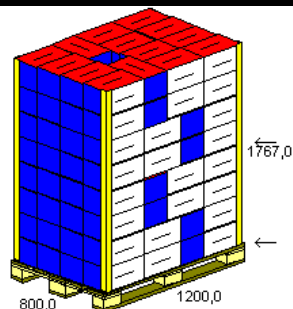
X = 2 numbers per day Y = 2 numbers per month Z = 4 numbers per year (2016)	X = 2 números por día Y = 2 números por mes Z = 4 números por año (2016)	X = 2 nombres par jour Y = 2 nombres par mois Z = 4 nombres par année (2016)	X = 2 números por dia Y = 2 números por mês Z = 4 números por ano (2016)
---	--	--	--

Microbiologia/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



4	Units x SU/Unidades x UV/Unité de Vente Consomateur x UV/Unidade por UV.
8	Layers/Capas/Couches/Capas
672	SU x pallet/UV x pallet/UV x palette/UV x pallet
0,34	SU net weight/kg - Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido
0,42	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.	

14	Expedition units x layer/Agrup. x capa/Unités expedition x couche/ Unidades emissao x capa
6	SU x expedition unit/UV x agrupación/UV x unité d'expédition/UV x unidade de emissao
228	kg -Pallet net weight/Peso neto x pallet/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
300	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
Packaging description/Descripción del empaquetado/Description de l'emballage/Descrição da embalagem							
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP	Bobina PP		230,0		1,6
Cardboard container	Envase de cartón	Conditionnement en carton	Embalagem de cartão	200,0	160,0	65,0	65,0
Shrink wrap	Film retráctil	Film rétractile	Película retráctil		375,0		5,3



la Menorquina

Confidential / Confidencial / Confidential / Confidential

007939 - MPKX4 SOUL ALMA DE CHOCOLATE

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
340 g	-10,2 g	-20,4 g	130 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):	14	1364	1139	carbohydrate / hidratos de carbono / glucides / hidratos de carbono (g):	12	36	30
energy /valor energético/ énergie / energia (kcal):	14	327	273	of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / dos quais açúcares (g):	24	26	22
fat / grasas / matières grasses / lípidos (g):	21	18	15	proteins / proteínas / protéines / proteínas (g):	7	4,0	3,4
of which saturates/ de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais saturados (g):	50	12	10	salt / sal / sel / sal (g):	2	0,14	0,12

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 de chocolate con barquillo (16%), cobertura especial con grasa vegetal (13%), salsa de chocolate (5,5%), cobertura de chocolate con leche (2,5%) y trocitos de almendra (1,5%).

Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; grasas vegetales de coco y palma en proporción variable; harina de TRIGO; jarabe de glucosa; MANTEQUILLA; pasta de cacao (2,9%); cacao en polvo desgrasado (2,8%); LACTOSUERO en polvo; ALMENDRA; cacao en polvo (1,1%); manteca de cacao (0,7%); emulgentes: E 322 (SOJA), E 471, E 476; MANTEQUILLA concentrada; estabilizantes: E 412, E 410, E 407; sal; aroma natural. Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES y HUEVO.

[PT] - Gelado de chocolate com barquilha (16%), cobertura ao cacau com gordura vegetal (13%), molho de chocolate (5,5%), cobertura de chocolate ao leite (2,5%) e pedaços de amêndoa (1,5%).

Ingredientes: LEITE magro em pó reidratado; açúcar; matérias gordas vegetais de coco e palma em proporções variáveis; farinha de TRIGO; xarope de glicose; MANTEIGA; pasta de cacau (2,9%); cacau magro em pó (2,8%); LACTOSSORO em pó; AMÊNDOA; cacau em pó (1,1%); manteiga de cacau (0,7%); emulsionantes: E 322 (SOJA), E 471, E 476; MANTEIGA concentrado; estabilizadores: E 412, E 410, E 407; sal; aroma natural. Pode conter traças de outros FRUTOS DE CASCA RIJA, AMENDOINS e OVO.

[FR] - Glace au chocolat avec gaufrette (16%), enrobage au cacao avec graisse végétale (13%), sauce au chocolat (5,5%), couverture de chocolat au lait (2,5%) et morceaux d'amande (1,5%).

Ingédients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; sucre; graisses végétales de coco et palme en proportion variable; farine de BLÉ; sirop de glucose; BEURRE; pâte de cacao (2,9%); cacao maigre en poudre (2,8%); LACTOSÉRUM en poudre; AMANDE; cacao en poudre (1,1%); beurre de cacao (0,7%); émulsifiants: E 322 (SOJA), E 471, E 476; BEURRE concentré; stabilisants: E 412, E 410, E 407; sel; arôme naturel. Peut contenir des traces d'autres FRUITS À COQUE, d'ARACHIDES et d'OEUFE.

[EN] - Chocolate ice cream with wafer (16%), cocoa fantasy with vegetable fat (13%), chocolate sauce (5,5%), milk chocolate coating (2,5%) and almond bits (1,5%).

Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; vegetable fats of coconut and palm in varying proportions; WHEAT flour; glucose syrup; butter (from MILK); cocoa paste (2,9%); fat-reduced cocoa powder (2,8%); whey powder (from MILK); ALMOND; cocoa powder (1,1%); cocoa butter (0,7%); emulsifiers: E 322 (SOYBEANS), E 471, E 476; butter (from MILK); stabilisers: E 412, E 410, E 407; salt; natural flavouring. May contain traces of other NUTS, PEANUTS and EGG.

340g (4x85 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:

8413396005795

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

18413200005796

Best before: 18 months after manufacturing

Consumir preferentemente antes del: 18 meses después de la fecha de fabricación

À consommer de préférence avant le: 18 mois après manufacture

Consumir de preferência antes de: 18 meses após a data de fabricação



la Menorquina

Confidential / Confidencial / Confidential / Confidential

007939 - MPKX4 SOUL ALMA DE CHOCOLATE

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

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

Cereals containing gluten:	Cereales que contengan gluten:	Céréales contenant du gluten:	Cereais que contenham gluten:	NO
Crustaceans and products thereof:	Crustáceos y productos a base de crustáceos:	Crustacés et produits à base de crustacés:	Crustáceos e produtos à base de crustáceos:	SI
Eggs and products thereof:	Huevos y productos a base de huevo:	Oeufs et produits à base d'oeufs:	Ovos e produtos à base de ovo:	NO
Fish and products thereof:	Pescado y productos a base de pescado:	Poissons et produits à base de poissons:	Peixe e produtos à base de peixe:	SI
Peanuts and products thereof:	Cacahuets y productos a base de cacahuets:	Arachides et produits à base d'arachides:	Amendoins e produtos à base de amendoins:	NO
Soybeans and products thereof:	Soja y productos a base de soja:	Soja et produits à base de soja:	Soja e produtos à base de soja:	NO
Milk and products thereof:	Leche y sus derivados:	Lait et produits à base de lait:	Leite e produtos à base de leite:	NO
Nuts:	Frutos de cáscara:	Fruits à coque:	Frutos de casca rija:	NO
Celery and products thereof:	Apio y productos derivados:	Céleri et produits à base de céleri:	Aipo e produtos derivados:	SI
Mustard and products thereof:	Mostaza y productos derivados:	Moutarde et produits à base de moutarde:	Mostarda e produtos derivados:	SI
Sesame seeds and products thereof:	Granos de sésamo y productos derivados:	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame:	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo:	SI
Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm [SO2]:	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm [SO2]:	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm [SO2]:	Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 ppm [SO2]:	<=10
Lupin and products thereof:	Altramuces y productos a base de altramuces:	Lupin et produits à base de lupin:	Tremoços e produtos à base de tremoços:	SI
Molluscs and products thereof:	Moluscos y productos a base de moluscos:	Mollusques et produits à base de mollusques:	Moluscos e produtos à base de moluscos:	SI

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 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.
- 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) 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