



					± 0,5	± 2	± 1
Composition	Composición	Composition	Composição	%	pH	%TS	%TF
Chocolate ice cream	Helado de chocolate	Glace au chocolat	Gelado de chocolate	100,0	6,2	40	5,5
TS: Total solids / Extracto seco tot al/ Solides tot aux / sólidos totais - TF: Grasa total / Total fat / Graise totale /Gordura total					100,0		

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

X = Factory (4->2014) (001 ... 365/366)	X = Planta Y = Última cifra del año Z = Day of the year	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 ZZZ

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 dia 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	

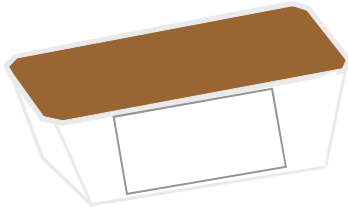
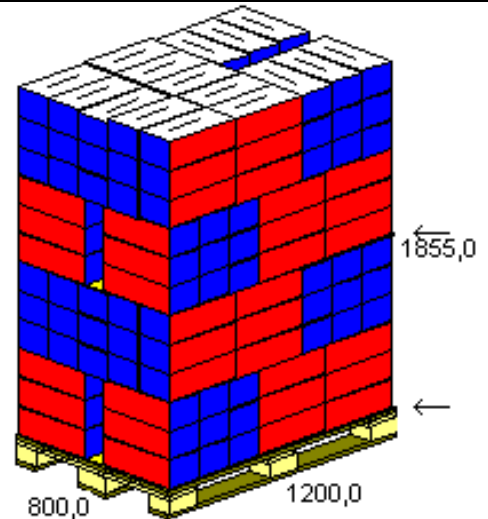


Imagen ilustrativa / Illustrative picture / Illustration du produit / Imagem ilustrativa



1	Units x SU/Unidades x UV/Unité de Vente Consommateur x UV/Unidade por UV.
12	Layers/Capas/Couches/Capas
192	SU x pallet/UV x pallet/UV x palette/UV x pallet
2,40	SU net weight/kg - Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido
2,64	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.	

16	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
461	kg -Pallet net weight/Peso neto x pallet/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
526	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	343,0	156,0	140,0	87,0
Plastic container	Envase de plástico	Conditionnement en Plastique	Recipiente de plástico	336,0	146,0	134,0	107,0
Plastic lid	Tapa de plástico	Couvercle de plastique	Tampa de plástico	339,0	150,0	9,0	41,5



la Menorquina

Confidential / Confidencial / Confidential / Confidential

008063 - 5L CHOCOLATE FOOD SERVICES

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
2400 g	-36,0 g	-72,0 g	5000 ml

Nutrition declaration / Información nutricional / Déclaration nutritionnelle / Declaração nutricional	% I.R./I.A.R./D.R.	100g	(*)		% I.R./I.A.R./D.R.	100g	(*)
energy / valor energético / énergie / energia (kJ):	4	749	361	carbohydrate / hidratos de carbono / glucides / hidratos de carbono (g):	5	27	13
energy / valor energético / énergie / energia (kcal):	4	178	86	of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / dos quais açúcares (g):	12	23	11
fat / grasas / matières grasses / lípidos (g):	4	6,0	2,9	proteins / proteínas / protéines / proteínas (g):	3	3,3	1,6
of which saturates / de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais saturados (g):	12	4,9	2,4	salt / sal / sel / sal (g):	1	0,15	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 porção: Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal)

Portion/Porción/Portion/Porção: (*) Ration - Ración = 1/ 50 of the product approx. - de producto aprox."

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

[ES] - Helado de chocolate.

Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; jarabe de glucosa; LACTOSUERO en polvo; grasas vegetales de coco y palma en proporción variable; cacao en polvo desgrasado (3,6%); pasta de cacao (1,1%); emulgentes: E 471; estabilizantes: E 410, E 412, E 407; manteca de cacao; aroma natural. Puede contener trazas de CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA y HUEVO.

[EN] - Chocolate ice cream.

Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; glucose syrup; whey powder (from MILK); vegetable fats of coconut and palm in varying proportions; fat-reduced cocoa powder (3,6%); cocoa paste (1,1%); emulsifiers: : E 471; stabilisers: E 410, E 412, E 407; cocoa butter; natural flavouring. May contain traces of PEANUTS, NUTS and EGG.

[FR] - Glace au chocolat.

Ingredients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; sucre; sirop de glucose; LACTOSÉRUM en poudre; graisses végétales de coco et palme en proportion variable; cacao maigre en poudre (3,6%); pâte de cacao (1,1%); émulsifiants: : E 471; stabilisants: E 410, E 412, E 407; beurre de cacao; arôme naturel. Peut contenir des traces d'ARACHIDES, de FRUITS À COQUE et d'OEUVE.

[PT] - Gelado de chocolate.

Ingredientes: LEITE magro em pó rehidratado; açúcar; xarope de glicose; LACTOSSORO em pó; matérias gordas vegetais de coco e palma em proporções variáveis; cacau magro em pó (3,6%); pasta de cacau (1,1%); emulsionantes: : E 471; estabilizadores: E 410, E 412, E 407; manteiga de cacau; aroma natural. Pode conter traças de AMENDOINS, FRUTOS DE CASCA RIJA e OVO.

2400 g e / (5000 ml)

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

*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.

*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.

*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 distingua claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo.

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

8421542080633

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:
Livres de:

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