



					± 0,5	± 2	± 1
Composition	Composición	Composition	Composição	%	pH	%TS	%TF
Strawberry flavoured ice cream	Helado sabor fresa	Glace au goût fraise	Gelado sabor morango	50,0	6,1	30	5,1
Cream flavoured ice cream	Helado sabor a nata	Glace parfum crème	Gelado sabor nata	50,0	6,6	31	5,3
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)

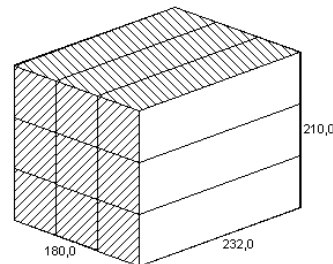
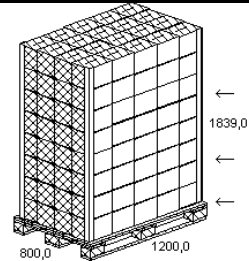
Microbiología/microbiology/microbiologie

Producto/Product/Produit/Produto pH ≤ 4,4	n	c	m	M
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 / Imagem Ilustrativa / Illustration du produit / Illustrative picture



1	Units x SU/Unidades x UV/Unité de Vente Consommateur x UV/Unidade por UV.
8	Layers/Capas/Couches/Capas
1440	SU x pallet/UV x pallet/UV x palette/UV x pallet

0,47	SU net weight/kg - Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido
0,50	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.	

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

670	kg -Pallet net weight/Peso neto x pallet/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
736	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 container	Envase de cartón	Conditionnement en carton	Embalagem de cartão	232,0	70,0	60,0	33,0
Shrink wrap	Film retráctil	Film rétractile	Película retráctil		375,0		1,9



la Menorquina

Confidential / Confidencial / Confidential / Confidential
008699 - BLQ NATA FRESA MQ 1L

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
465 g	-14,0 g	-27,9 g	1000 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):	3	605	276	carbohydrate / hidratos de carbono / glucides / hidratos de carbono (g):	4	22	10
energy /valor energético/ énergie / energia (kcal):	3	144	66	of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / dos quais açúcares (g):	10	19	9,1
fat / grasas / matières grasses / lípidos (g):	3	5,2	2,4	proteins / proteínas / protéines / proteínas (g):	2	2,2	1,0
of which saturates/ de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais saturados (g):	9	3,7	1,7	salt / sal / sel / sal (g):	1	0,14	0,06

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 nata y sabor fresa.
 Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; jarabe de glucosa; LACTOSUERO en polvo; grasas vegetales de coco y palma en proporción variable; puré de fresa; emulgente: E 471; estabilizantes: E 410, E 412, E 407; colorante: E 162; aroma natural.
 Puede contener trazas de CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA y HUEVO.

[PT] - Gelado sabor nata e sabor morango.
 Ingredientes: LEITE magro em pó rehidratado; açúcar; xarope de glicose; LACTOSSORO em pó; matérias gordas vegetais de coco e palma em proporções variáveis; polme de morango; emulsionantes: E 471; estabilizadores: E 410, E 412, E 407; corante: E 162; aroma natural.
 Pode conter traças de AMENDOINS, FRUTOS DE CASCA RIJA e OVO.

[FR] - Glace parfum crème et au goût fraise.
 Ingrédients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; sucre; sirop de glucose; LACTOSÉRUM en poudre; graisses végétales de coco et palme en proportion variable; purée de fraise; émulsifiants: E 471; stabilisants: E 410, E 412, E 407; colorant: E 162; arôme naturel.
 Peut contenir des traces d'ARACHIDES, de FRUITS À COQUE et d'OEUVE.

[EN] - Cream flavoured and strawberry flavoured ice cream.
 Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; glucose syrup; whey powder (from MILK); vegetable fats of coconut and palm in varying proportions; strawberry puree; emulsifiers: E 471; stabilisers: E 410, E 412, E 407; colour: E 162; natural flavouring.
 May contain traces of PEANUTS, NUTS and EGG.

465 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:

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

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 corresponding status (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.
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