

		± 0,5	± 2	± 1
Composition / Composición / Composition / Composição / Composizione / Samenstelling	%	pH	%TS	%TF
roasted almond flavoured ice cream/ Helado sabor almendra tostada / Glace à goût amande grillée / Gelado sabor amendôa/ Gelato al gusto di mandorla/ Ijs met geroosterde amandelsmaak	100,0		38	8,7
TS: Total solids / Extracto seco total / Solides totaux / Sólidos totais / Solidi totali / Totaal vaste stoffen	100,0			
TF: Total fat / Grasa total / Graisse totale / Gordura total / Grasso totale / Totaal vet				

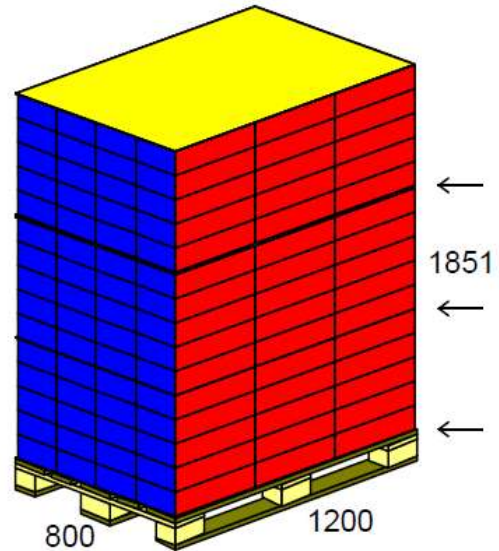
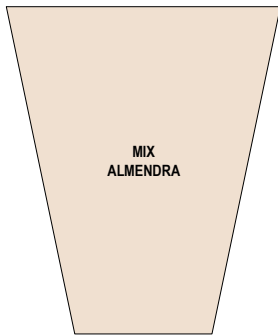
Lot code / Código lote / Code du lot / Codice lotto / Partijcode: XY ZZZ

X = Factory / Planta / Usine / Fábrica / Fabbrica / Fabriek
 (0->2020) Y = Last number of year/ última cifra año / Dernier chiffre l'année / Último número ano / Ultima cifra anno / Laatste cijfer van jaar
 (001 ... 365/366) Z = Day of the year / Día del año / Jour de l'année / Dia do ano / Giorno dell'anno / Dag van het jaar

Best before / Consumir preferentemente antes del / À consommer de préférence avant le / Consumir de preferència antes de : XX YY ZZZZ
Production date/Fecha de fabricación /Date de fabrication/Data de fabricação/Data di fabbricazione/Fabricagedatum: XX YY ZZZZ

X = 2 (numbers per day / números por día / nombres par jour / números por dia / numeri al giorno / nummers per dag)
 Y = 2 (numbers per month / números por mes / nombres par mois / números por mês / numeri al mese / nummers per maand)
 (2020) Z = 4 (numbers per year / números por año / nombres par année / números por ano / numeri all'anno / nummers per jaar)

NO LACTIC INGREDIENTS					Microbiología / microbiology / microbiologie / Microbiologia / Microbiologie					WITH LACTIC INGREDIENTS				
Producto/Product/Produit/Produto	n	c	m	M	Producto/Product/Produit/Produto	n	c	m	M	Producto/Product/Produit/Produto	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100
Listeria monocytogenes/g	5	Ausencia/Absence/Ausência			Listeria monocytogenes/25g	5	Ausencia/Absence/Ausência			Listeria monocytogenes/25g	5	Ausencia/Absence/Ausência		
					Salmonella/25g	5	Ausencia/Absence/Ausência			Salmonella/25g	5	Ausencia/Absence/Ausência		



1	Units x SU / Unidades x UV / Unités x UV / Unidade x UV / Unità x UV / Eenheden x VE	12	EU x Layer / AG x Capa / UE x Couches / UEM x Capas / UDS x Strati / EE x Lagen
15	Layers / Capas / Couches / Capas / Strati / Lagen	8	SU x EU / UV x AG / UV x UE / UV x UEM / UV x UDS / VE x EE
1440	SU x pallet / UV x pallet / UV x palette / UV x pallet / UV x pallet / VE x pallet	432	Pallet (net weight/Peso neto/Poids net/Peso líquido/Peso netto/Netto gewicht) [kg]
0,30	SU net weight/Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido/Peso netto UV/Netto gewicht VE [kg]	505	Pallet (gross weight (with base)/Peso bruto (con base)/Poids brut du pallet (avec base)/Peso bruto de pallet (com base)/Peso lordo (con base)/Brutogewicht (met voet) [kg]
0,34	SU gross weight/Peso bruto UV/UV Poids brut /UV peso líquido/ Peso lordo UV/ Brutogewicht VE [kg]		EU: expedition unit/ AG:agrupación/UE: unité d'expédition/UEM: unidade de emissão/ UDS: unità di spedizione/EE: expeditie-eenheid

Packaging description / Descripción del empaquetado / Description de l'emballage / Descrição da embalagem / Descrizione dell'imballaggio / Verpakkingsbeschrijving						L	W	H	P
L: Length / Largo / Longueur / Comprimento / Lunghezza / Lengte		H: Height / Altura / Hauteur / Altezza / Hoogte							
W: Width / Ancho / Largeur / Largura / Larghezza / Breedte		P: Weight / Peso / Poids / Gewicht							
Cardboard container	Envase de cartón	Conditionnement en carton	Embalagem de cartão	Confezione di cartone	Kartonnen verpakking			96,0	10,2
Paper lid	Tapa de papel	Couvercle de papier	Tampa de papel	Coperchio di carta	Papieren deksel				0,9
Paper lid	Tapa de papel	Couvercle de papier	Tampa de papel	Coperchio di carta	Papieren deksel			16,0	5,2
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	Scatola di cartone	Kartonnen doos	398,0	196,0	112,0	164,0

<i>Net quantity / Cantidad neta / Quantité nette / Quantidade líquida / Quantità netta / Netto hoeveelheid</i>					
Net weight / Peso neto / Poids net / Peso líquido / Peso netto / Netto gewicht	300 g	Tol Tu1 -9,0 g	Tol Tu2 -18,0 g	450 ml	Net volume / Volumen neto / Volume net / Volume líquido / Volume netto / Netto volume

%IR/RI AR/DR	100g	(*)	Nutrition declaration / Información nutricional / Déclaration nutritionnelle / Declaração nutricional / Dichiarazione nutrizionale / Voedingswaardevermelding	%IR/RI AR/DR	100g	(*)
7	797	598	:(kJ) energy / valor energético / énergie / energia / energie	7	23	17
7	190	142	:(kcal) energy / valor energético / énergie / energia / energie	16	19	14
10	9,2	6,9	:(g) fat / grasas / matières grasses / lípidos / grassi / vetten	5	3,6	2,7
23	6,0	4,5	:(g) of which saturates / de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais saturados / di cui acidi grassi saturi / waarvan verzadigde	2	0,16	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) / CR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) RI: Rederentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

Portion/Porción/Portion/Porção/Porzione/Deel: (*) Ration - Ración = 1/4 of the product approx. - de producto aprox."

Legal printing texts / Textos legales / Textes légaux / Textos legais / Testi legali / Juridische teksten

[ES] - Helado sabor almendra tostada.
Ingredientes: LECHE desnatada en polvo reconstituída; azúcar; agua; jarabe de glucosa; suero lácteo en polvo (LECHE); ALMENDRA tostada (3,7%); grasa de coco; mantequilla (LECHE); jarabe de glucosa y fructosa; emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; estabilizantes: goma garrofin, goma guar, carragenanos.
Puede contener trazas de: otros FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES y HUEVO.

[PT] - Gelado sabor amêndoa torrada.
Ingredientes: LEITE magro em pó reconstituído; açúcar; água; xarope de glicose; lactosoro em pó (LEITE); AMÊNDOA torrada (3,7%); matéria gorda de coco; manteiga (LEITE); xarope de glicose-frutose; emulsionante: mono- e diglicéridos de ácidos grasos; estabilizantes: farinha de alfarroba, goma de guar, carragenina.
Pode conter vestígios de: outros FRUTOS DE CASCA RIJA, AMENDOINS e OVO.

[FR] - Glace à goût amande grillée.
Ingrédients: LAIT écrémé en poudre reconstitué; sucre; eau; sirop de glucose; lactosérum en poudre (du LAIT); AMANDE grillée (3,7%); graisse de coco; beurre (du LAIT); sirop de glucose et fructose; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes.
Peut contenir des traces d'autres FRUITS À COQUE, d'ARACHIDES et d'OEUF.

[EN] - Roasted almond flavoured ice cream.
Ingredients: reconstituted skimmed MILK powder; sugar; water; glucose syrup; whey powder (from MILK); roasted ALMOND (3,7%); coconut fat; butter (from MILK); glucose-fructose syrup; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilisers: locust bean gum, guar gum, carrageenan.
May contain traces of: other NUTS, PEANUTS and EGG.

[IT] - Gelato al gusto di mandorla tostate.
Ingredienti: LATTE scremato in polvere ricostituito; zucchero; acqua; sciroppo di glucosio; siero del LATTE in polvere; MANDORLA tostate (3,7%); grasso di cocco; burro (di LATTE); sciroppo di glucosio-fruttosio; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di carrube, gomma di guar, carragenina.
Può contenere tracce di: altri FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e UOVO.

[NL] - Ijs met geroosterde amandelsmaak.
Ingrediënten: gereconstitueerde magere MELKpoeder; suiker; water; glucosestroop; MELKweipoeder; geroosterde AMANDEL (3,7%); kokosvet; boter (van MELK); glucosestroop-fructose; emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren; stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel, carrageen.
Kan sporen bevatten van: andere NOTEN, AARDNOTEN en EI.

300g e /450ml

*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.

*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.

*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.

*Etichettatura di determinate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze: deve essere enfatizzata attraverso una composizione che la distingue chiaramente dal resto dell'elenco degli ingredienti, ad esempio mediante il carattere, lo stile o il colore di sfondo.

*Etikettering van bepaalde stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken: moet worden benadrukt door middel van een lettertype dat het duidelijk onderscheidt van de rest van de ingrediëntenlijst, bijvoorbeeld door middel van het lettertype, de stijl of de achtergrondkleur.

EAN consumer unit - unidad de consumo - unité de consum - unidade de consumo - unità di consumo - verbruikseenheid: 8421542065562

EAN sell unit - unidad de venta - unité de vente - unidad de venta - unità di vendita - verkoopenheid: 18421542065569

EAN expedition unit - agrupación - unité d'expédition - unidade de emissao - unità di spedizione - expeditie-eenheid: N.A.

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 produção // Da consumarsi preferibilmente entro il: 2 anni dopo la produzione // Ten minste houdbaar tot: 2 jaar na productie

List of allergens / Declaración alérgenos / Liste allergènes / Declaração alérgenos / Elenco degli allergeni / Lijst van allergenen:

Free from / Libre de / Exempt de
Livre de / Libero da / Vrij van:

Cereals containing gluten / Cereales que contengan gluten / Céréales contenant du gluten / Cereais que contemham gluten / Cereali contenenti glutine / Glutenbevattende granen:	YES
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 / Crostacei e prodotti a base di crostacei / Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren:	YES
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 / Uova e prodotti a base di uova / Eieren en producten op basis van eieren:	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 / Pesce e prodotti a base di pesce / Vis en producten op basis van vis:	YES
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 / Arachidi e prodotti a base di arachidi / Aardnoten en producten op basis van aardnoten:	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 / Soia e prodotti derivati / Sojabonen en producten daarvan	YES
Milk and products thereof / Leche y sus derivados / Lait et produits à base de lait / Leite e produtos à base de leite / Latte e prodotti a base di latte / Melk en producten op basis van melk:	NO
Nuts / Frutos de cáscara / Fruits à coque / Frutos de casca rija / Frutta a guscio / Noten:	NO
Celery and products thereof / Apio y productos derivados / Céleri et produits à base de céleri / Aipo e produtos derivados / Sedano e prodotti a base di sedano / Selderij en producten op basis van selderij:	YES
Mustard and products thereof / Mostaza y productos derivados / Moutarde et produits à base de moutarde / Mostarda e produtos derivados / Senape e prodotti a base di senape / Mosterd en producten op basis van mosterd:	YES
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 / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad:	YES
Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm [SO ₂] / Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm [SO ₂] / Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm [SO ₂] / Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 ppm [SO ₂] / Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm [SO ₂] / Zwaveldeioxide en sulfieten > 10 ppm [SO ₂]	<10
Lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin et produits à base de lupin / Tremçoços e produtos à base de tremçoços / Lupini e prodotti a base di lupini / Lupine en producten op basis van lupine:	YES
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 / Molluschi e prodotti a base di molluschi / Weekdieren en producten op basis van weekdieren	YES

Halal suitable / Apto para Halal / Halal certifié / Halal adatto / Halal geschikt

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 / Istruzioni per l'uso: Conservare in congelatore -18°C / Gebruiksaanwijzing: Bewaren in de vriezer -18°C

Warranties

- Product: Spanish Royal Decree 618/1998 relative to the technical-sanitary regulations for the preparation, circulation and trade of ice creams and packaged mixtures for freezing.
- 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/ Ingredients: Dioxins, heavy metals, mycotoxins and pesticides. In accordance with current EU legislation
- Irradiation: The product has not been exposed to ionised radiation.
- Allergy advice provided to the consumer: According to Regulation (EU) 1169/2011
- Quality certificate: IFS Authority of certification DNV. - ISO 14001 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 h 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

- Producto: Real Decreto 618/1998 relativa a la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.
- 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/ Ingredientes: Dioxinas, metales pesados, micotoxinas y pesticidas. Conforme a la legislación UE vigente.
- 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: IFS Autoridad de certificación DNV. - ISO 14001 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