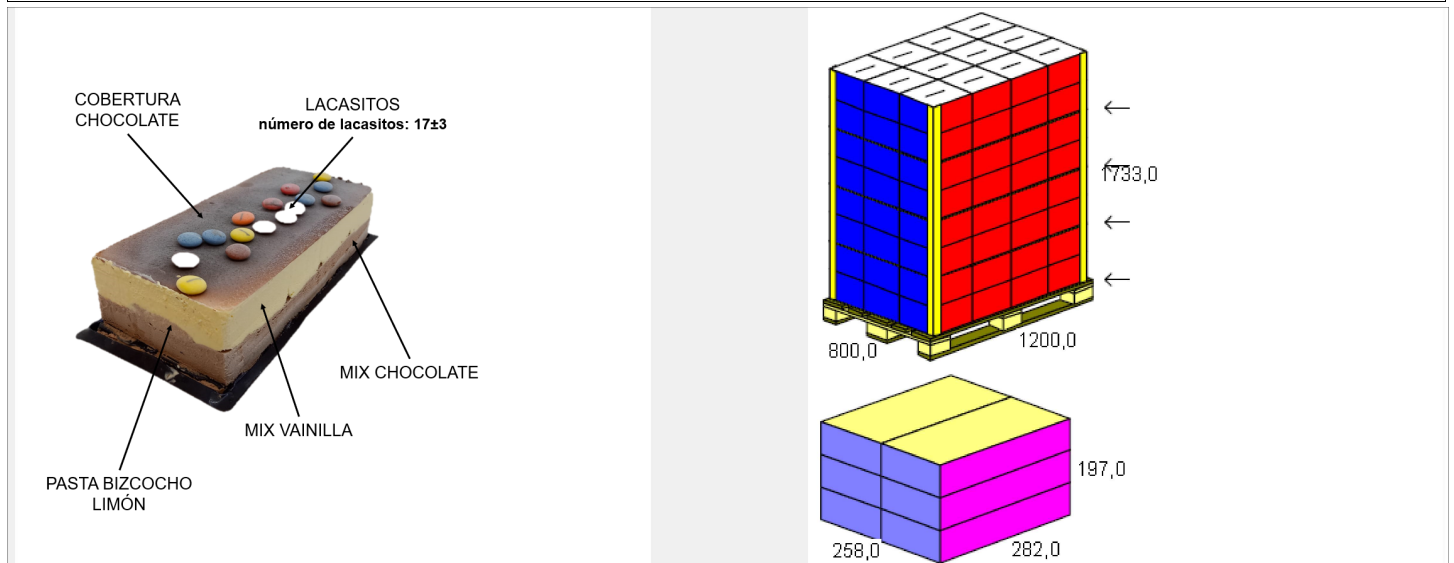


		± 0,5	± 2	± 1
Composition / Composición / Composition / Composição / Composizione / Samenstelling	%	pH	%TS	%TF
cocoa fantasy with vegetable fat / cobertura especial con grasa vegetal / enrobage au cacao avec graisse végétal / cobertura ao cacau com gordura vegetal / copertura speciale con grasso vegetale	1,5			
	3,5			
sponge cake / bizcocho / génoise / pão de ló / pan di Spagna	16,0			
Vanilla flavoured ice cream / Helado sabor a vainilla / Glace à goût vanille / Gelado sabor baunilha / Gelato al gusto di vaniglia	39,0	6,4	34	6,8
Chocolate ice cream / Helado con chocolate / Glace à chocolat aromatisé / Gelado com chocolate / Gelato con cioccolato	40,0	6,7	42	7,4
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 / Giornata dell'anno / Dag van het jaar

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 /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
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		
					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
8	Layers / Capas / Couches / Capas / Strati / Lagen	6	SU x EU / UV x AG / UV x UE / UV x UEM / UV x UDS / VE x EE
576	SU x pallet / UV x pallet / UV x palette / UV x pallet / UV x pallet / VE x pallet		
0,42	SU net weight/Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido/Peso netto UV/Netto gewicht VE [kg]	242	Pallet (net weight/Peso neto/Poids net/Peso líquido/Peso netto/Netto gewicht) [kg]
0,49	SU gross weight/Peso bruto UV/UV Poids brut /UV peso líquido/ Peso lordo UV/ Brutogewicht VE [kg]	304	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]
SU: Sales Unit / UV: Unidad de Venta / UV: Unité de Vente / UV: Unidade de Venda / UV: Unità di vendita / VE: Verkoop eenheid		EU: expedition unit/ AG: agrupación/UE: unité d'expédition/UEM: unidade de emissao/ UDS: unità di spedizione/EE: expeditie-eenheid	

Packaging description / Descripción del empaquetado / Description de l'emballage / Descrição da embalagem / Descrizione dell'imballaggio / Verpakkingsbeschrijving									
L: Length / Largo / Longueur / Comprimento / Lunghezza / Lengte	H: Height / Altura / Hauteur / Altezza / Hoogte					L	W	H	P
W: Width / Ancho / Largeur / Largura / Larghezza / Breedte	P: Weight / Peso / Poids / Gewicht								
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	Scatola di cartone	Kartonnen doos	280,0	128,0	65,0	55,0
Plastic tray	Bandeja plástico	Plateau plastique	Bandeja de plástico	Vassoio di plastica	Plastic dienblad	243,0	113,0	6,0	14,0
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP	Bobina PP	Bobina in PP	PP-spoel		380,0		4,0

Net quantity / Cantidad neta / Quantit� nette / Quantidade líquida / Quantit� netta / Netto hoeveelheid					
Net weight / Peso neto / Poids net / Peso líquido / Peso netto / Netto gewicht		Tol Tu1		Tol Tu2	
420 g		-12,6 g		-25,2 g	
				750 ml	
				Net volume / Volumen neto / Volume net / Volume líquido / Volume netto / Netto volume	

%IR/RI AR/DR	100g	(*)	Nutrition declaration / Información nutricional / Déclaration nutritionnelle / Declara��o nutricional / Dichiarazione nutrizionale / Voedingswaardevermelding			%IR/RI AR/DR	100g	(*)
7	911	547	:(kJ) energy / valor energético / �nergie / energia / energie			7	33	19
7	217	130	:(kcal) energy / valor energético/ �nergie / energia / energie			17	25	15
7	7,9	4,7	:(g) fat / grasas / mati�res grasses / lípidos / grassi / vetten			3	2,9	1,7
20	6,5	3,9	:(g) of which saturates / de los cuales saturadas / dont acides gras satur�s / dos quais saturados / di cui acidi grassi saturi / waarvan verzadigde			1	0,13	0,08

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 por  o: Dose de refer ncia 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/Por  o/Porzione/Deel: (*) Ration - Ración = 1/ 7 of the product approx. - de producto aprox."

Legal printing texts / Textos legales / Textes l gaux / Textos legais / Testi legali / Juridische teksten

[ES] - Helado con chocolate y helado sabor a vainilla con bizcocho, gragea de chocolate con leche recubierta con azúcar coloreado (2,5%) y cobertura especial con grasa vegetal (1,5%). Ingredientes: agua; LECHE desnatada en polvo reconstitu da; azúcar; jarabe de glucosa; grasa de coco; suero lácteo en polvo (LECHE); gragea de chocolate con LECHE recubierta con azúcar coloreado [chocolate con LECHE (62%)] (azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente; E 322, aroma natural de vainilla. Cacao 37% mínimo), azúcar, almidón de arroz, agentes de recubrimiento: E 414, E 903, E 901, colorantes: E 163, E 101, E 120, E 141, E 160a, E 153]; harina de TRIGO; jarabe de glucosa y fructosa; cacao en polvo (1,8%); HUEVO; pasta de cacao (0,6%); emulgentes: E 471, E 475, E 322; cacao en polvo desgrasado (0,3%); estabilizantes: E 410, E 412, E 407; manteca de cacao (0,1%); dextrosa; gasificantes: E 500, E 450; aroma natural; harina de arroz; colorante: E 160a; acidulante: E 330. Puede contener trazas de: FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES, SOJA y MOSTAZA.

[PT] - Gelado com chocolate e gelado sabor baunilha com p o de l , drageia de chocolate de leite coberta com a  car colorido (2,5%) e cobertura ao cacau com gordura vegetal (1,5%). Ingredientes:  gua; LEITE magro em p  reconstituído; açúcar; xarope de glicose; matéria gorda de coco; lactosoro em p  (LEITE); drageia de chocolate de LEITE coberta com açúcar colorido [chocolate com LEITE (62%)] (açúcar, manteiga de cacau, pasta de cacau, LEITE inteiro em p , LEITE magro em p , emulsionante: E 322, aroma natural de baunilha. Cacau 37% mínimo), açúcar, amido de arroz, agentes de revestimento: E 414, E 903, E 901, corantes: E 163, E 101, E 120, E 141, E 160a, E 153]; farinha de TRIGO; xarope de glicose-frutose; cacau em p  (1,8%); OVO; pasta de cacau (0,6%); emulsionantes: E 471, E 475, E 322; cacau magro em p  (0,3%); estabilizadores: E 410, E 412, E 407; manteiga de cacau (0,1%); dextrose; levedantes: E 500, E 450; aroma natural; farinha do arroz; corante: E 160a; acidificante: E 330. Pode conter vest gios de: FRUTOS DE CASCA RIJA, AMENDOINS, SOJA e MOSTARDA.

[FR] - Glace à chocolat aromatisé et glace à goût vanille avec génoise, dragée au chocolat au lait recouvert de sucre coloré (2,5%) et enrobage au cacao avec graisse végétal (1,5%). Ingrédients: eau; LAIT écrémé en poudre reconstitué; sucre; sirop de glucose; graisse de coco; lactosérum en poudre (du LAIT); dragée au chocolat au LAIT recouvert de sucre coloré [chocolat au LAIT (62%)] (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: E 322, arôme naturel de vanille. Cacao 37% minimum), sucre, amidon de riz, agents d'enrobage: E 414, E 903, E 901, colorants: E 163, E 101, E 120, E 141, E 160a, E 153]; farine de BLÉ; sirop de glucose et fructose; cacao en poudre (1,8%); OEUF; pâte de cacao (0,6%); émulsifiants: E 471, E 475, E 322; cacao maigre en poudre (0,3%); stabilisants: E 410, E 412, E 407; beurre de cacao (0,1%); dextrose; poudres à lever: E 500, E 450; arôme naturel; farine de riz; colorant: E 160a; acidifiant: E 330. Peut contenir des traces: des FRUITS   COQUE, d'ARACHIDES, de SOJA et de MOUTARDE.

[EN] - Chocolate ice cream and vanilla flavoured ice cream with sponge cake, milk chocolate dragee coated with coloured sugar (2,5%) and cocoa fantasy with vegetable fat (1,5%). Ingredients: water; reconstituted skimmed MILK powder; sugar; glucose syrup; coconut fat; whey powder (from MILK); MILK chocolate dragee coated with coloured sugar [MILK chocolate (62%)] (sugar, cocoa butter, cocoa paste, whole MILK powder, skimmed MILK powder, emulsifier: E 322, natural vanilla flavouring. Cocoa 37% minimum), sugar, rice starch, glazing agents: E 414, E 903, E 901, colour: E 163, E 101, E 120, E 141, E 160a, E 153]; WHEAT flour; glucose-fructose syrup; cocoa powder (1,8%); EGG; cocoa paste (0,6%); emulsifiers: E 471, E 475, E 322; fat reduced cocoa powder (0,3%); stabilisers: E 410, E 412, E 407; cocoa butter (0,1%); dextrose; raising agents: E 500, E 450; natural flavouring; rice flour; colour: E 160a; acid: E 330. May contain traces of: NUTS, PEANUTS, SOYBEANS and MUSTARD.

[IT] - Gelato con cioccolato e gelato al gusto di vaniglia con pan di Spagna, dragee di cioccolato al latte ricoperto di zucchero colorato (2,5%) e copertura speciale con grasso vegetale (1,5%). Ingredienti: acqua; LATTE scremato in polvere ricostituito; zucchero; sciropo di glucosio; grasso di cocco; siero del LATTE in polvere; dragee di cioccolato al LATTE ricoperto di zucchero colorato [cioccolato con LATTE (62%)] (zucchero, burro di cacao, pasta di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E 322, aroma naturale di vaniglia. Cacao 37% minimo), zucchero, amido di riso, agenti di rivestimento: E 414, E 903, E 901, coloranti: E 163, E 101, E 120, E 141, E 160a, E 153]; farina di FRUMENTO; sciropo di glucosio-fruttosio; cacao in polvere (1,8%); UOVO; pasta di cacao (0,6%); emulsionanti: E 471, E 475, E 322; cacao magro in polvere (0,3%); stabilizzanti: E 410, E 412, E 407; burro di cacao (0,1%); destrosio; agenti lievitanti: E 500, E 450; aroma naturale; farina di riso; coloranti: E 160a; acidificanti: E 330. Pu  contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SOIA e SENAPE.

420g e /750ml

*La denominación de la sustancia o producto que causan alergias o intolerancias: se destacar  mediante una composición tipográfica diferente, por ejemplo, mediante tipo de letra, estilo o color de fondo

*Rotulagem de certas subst ncias ou produtos que provocam alergias ou intoler ncias: O nome da subst ncia ou produto deve ser real ado 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.

*Etichettatura di determinate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze: deve essere enfattizzata 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 - unit� de consum - unidade de consumo - unit� di consumo - verbruikseenheid:	8421542073703
EAN sell unit - unidad de venta - unit� de vente - unidad de venta - unit� di vendita - verkoopenheid:	18421542073700
EAN expedition unit - agrupación - unit� d'expedition - unidade de emissao - unit� di spedizione - expedit�eenheid	N.A.

Best before: 2 years after manufacturing // Consumir preferentemente antes del: 2 a os después de la fecha de fabricación //   consommer de pr f rence 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
Livres de / Libero da / Vrij van:

Cereals containing gluten / Cereales que contengan gluten / Céréales contenant du gluten / Cereais que contenham gluten / Cereali contenenti glutine / Glutenbevattende granen:	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 / 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	NO
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:	NO
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 [SO2] / Dióxido de azufre y sulfitos > 10 ppm [SO2] / Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm [SO2] / Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 ppm [SO2] / Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm [SO2] / Zwaveldioxide en sulfieten > 10 ppm [SO2]	<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
Moluscs 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

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