

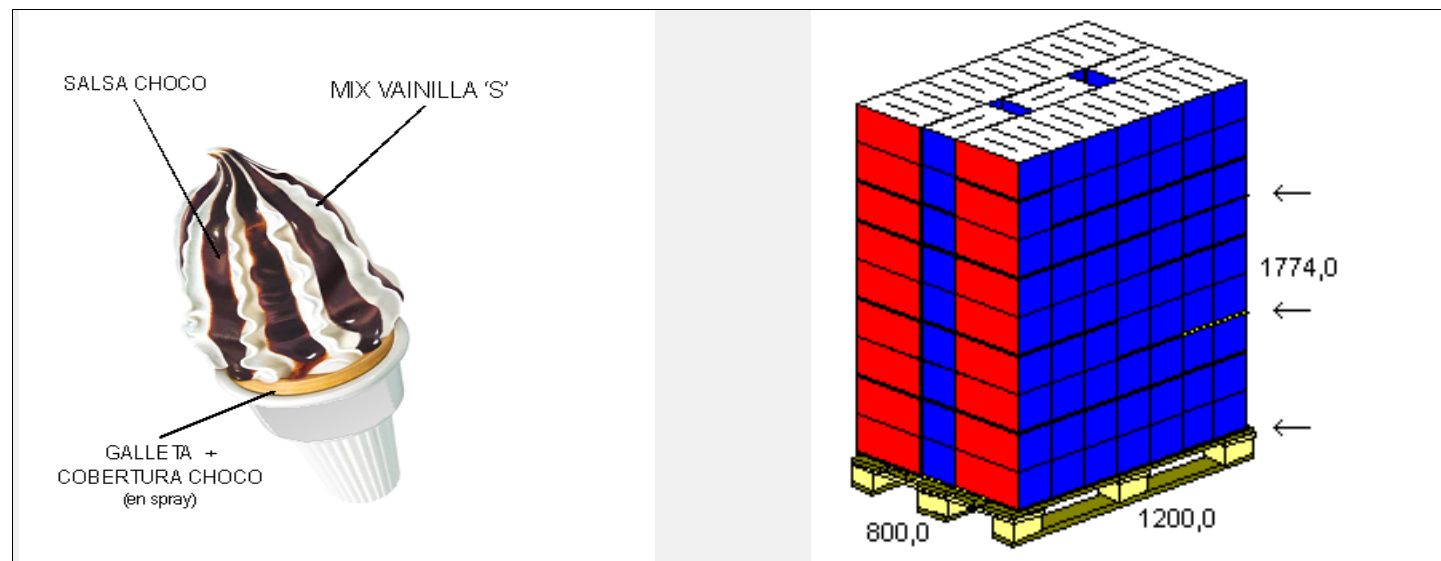
		± 0,5	± 2	± 1
Composition / Composición / Composition / Composição / Composizione / Samenstelling	%	pH	%TS	%TF
cocoa fantasy with vegetable fat / cobertura especial con grasa vegetal / enrobage au cacao avec graisse végétale / cobertura ao cacau com gordura vegetal / cobertura especial con grasso vegetale / speciaal glazuur van plantaardig vet	4,0			
chocolate sauce / salsa de chocolate / sauce de chocolat / molho de chocolate / salsa di cioccolato / chocolade saus	5,5			
Wafer / Barquillo / Gaufrette / Bolacha / Cialda / Wafeltje	7,0			
Vanilla flavoured ice cream / Helado sabor a vainilla / Glace goût vanille / Gelado sabor baunilha / Gelato al gusto di vaniglia / Vanille smaak ijs	83,5	6,5	35	9,3
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 preferência 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 día / 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)

Microbiología / microbiology / microbiologie / Microbiologia / 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	



8	Units x SU / Unidades x UV / Unités x UV / Unidade x UV / Unità x UV / Eenheden x VE
9	Layers / Capas / Couches / Capas / Strati / Lagen
153	SU x pallet / UV x pallet / UV x palette / UV x pallet / UV x pallet / VE x pallet

0,68	SU net weight/Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido/Peso netto UV/Netto gewicht VE [kg]
0,93	EU net weight/Peso neto AG/UE poids net/UEM peso líquido/Peso netto UDSV/ Netto gewicht EE [kg]
SU:	Sales Unit / UV: Unidad de Venta / UV: Unité de Vente / UV: Unidade de Venda / UV: Unità di vendita / VE: Verkoop eenheid

17	EU x Layer / AG x Capa / UE x Couches / UEM x Capas / UDS x Strati / EE x Lagen
1	SU x EU / UV x AG / UV x UE / UV x UEM / UV x UDS / VE x EE

104	Pallet (net weight/Peso neto/Poids net/Peso líquido/Peso netto/Netto gewicht) [kg]
163	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]
	EU: expedition unit/ AG: agrupación/UE: unité d'expédition/UEM: unidade de emissão/ UDS: unità di spedizione/EE: expedite-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						
W: Width / Ancho / Largeur / Largura / Larghezza / Breedte	P: Weight / Peso / Poids / Gewicht						
Plastic container	Envase de plástico	Conditionnement en Plastique	Recipiente de plástico	Contenitore di plastica	Plastic bakje	92,0	5,0
Plastic lid	Tapa de plástico	Couvercle de plastique	Tampa de plástico	Coperchio in plastica	Plastic deksel	85,0	5,1
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	Scatola di cartone	Kartonnen doos	318,0	162,0
						180,0	171,6

Net quantity / Cantidad neta / Quantité nette / Quantidade líquida / Quantità netta / Netto hoeveelheid					
Net weight / Peso neto / Poids net / Peso líquido / Peso netto / Netto gewicht	85 g	Tol Tu1 -4,5 g	Tol Tu2 -9,0 g	150 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	(*)
9	920	782	:(kJ) energy / valor energético / énergie / energia / energie			9	27	23
9	220	187	:(kcal) energy / valor energético/ énergie / energia / energie			17	18	15
13	11	9,4	:(g) fat / grasas / matières grasses / lípidos / grassi / vetten			5	2,9	2,5
39	9,1	7,7	:(g) of which saturates / de los cuales saturadas / dont acides gras saturés / dos quais saturados / di cui acidi grassi saturi / waarvan verzadigde			2	0,17	0,14
			salt / sal / sel / sal / sale / zout (g):					

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: (*) one unit - una unidad - une unité - una unidade

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

[ES] - Helado sabor a vainilla con barquillo (7%), salsa de chocolate (5,5%) y cobertura especial con grasa vegetal (4%).
Ingredientes: agua; LECHE desnatada en polvo reconstituida; azúcar; harina de TRIGO; grasa de coco; jarabe de glucosa; MANTEQUILLA; LACTOSUERO en polvo; jarabe de glucosa - fructosa; cacao en polvo desgrasado (1,6%); LECHE desnatada en polvo; emulgentes: E 471, E 322; manteca de cacao (0,3%); estabilizantes: E 410, E 412, E 407; gasificante: E 500; azúcar caramelizado; aroma natural; sal.
Puede contener trazas de: CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA y HUEVO.

[PT] - Gelado sabor baunilha com bolacha (7%), molho de chocolate (5,5%) e cobertura ao cacau com gordura vegetal (4%).
Ingredientes: água; LEITE magro em pó reconstituído; açúcar; farinha de TRIGO; matéria gorda de coco; xarope de glicose; MANTEIGA; LACTOSSORO em pó; xarope de glicose-frutose; cacau magro em pó (1,6%); LEITE magro em pó; emulsionantes: E 471, E 322; manteiga de cacau (0,3%); estabilizadores: E 410, E 412, E 407; levedante: E 500; açúcar caramelizado; aroma natural; sal.
Pode conter vestígios de: AMENDOINS, FRUTOS DE CASCA RIJA e OVO.

[FR] - Glace goût vanille avec gaufrette (7%), sauce de chocolat (5,5%) et enrobage au cacao avec graisse végétale (4%).
Ingredients: eau; LAIT écrémé en poudre reconstitué; sucre; farine de BLE; graisse de coco; sirop de glucose; BEURRE; LACTOSÉRUM en poudre; sirop de glucose et fructose; cacao maigre en poudre (1,6%); LAIT écrémé en poudre; émulsifiants: E 471, E 322; beurre de cacao (0,3%); stabilisants: E 410, E 412, E 407; poudre à lever: E 500; sucre caramélisée; arôme naturel; sel.
Peut contenir des traces de: d'ARACHIDES, des FRUITS À COQUE et d'OEUFE.

[EN] - Vanilla flavoured ice cream with wafer (7%), chocolate sauce (5,5%) and cocoa fantasy with vegetable fat (4%).
Ingredients: water; reconstituted skimmed MILK powder; sugar; WHEAT flour; coconut fat; glucose syrup; butter (from MILK); whey powder (from MILK); glucose - fructose syrup; fat reduced cocoa powder (1,6%); skimmed MILK powder; emulsifiers: E 471, E 322; cocoa butter (0,3%); stabilisers: E 410, E 412, E 407; raising agent: E 500; caramelized sugar; natural flavouring; salt.
May contain traces of: PEANUTS, NUTS and EGG.

[IT] - Gelato al gusto di vaniglia con cialda (7%), salsa di cioccolato (5,5%) e copertura speciale con grasso vegetale (4%).
Ingredienti: acqua; Latte scremato in polvere ricostituito; zucchero; farina di FRUMENTO; grasso di cocco; sciroppo di glucosio; BURRO; siero del LATTE in polvere; sciroppo di glucosio-fruttosio; cacao magro in polvere (1,6%); LATTE scremato in polvere; emulsionanti: E 471, E 322; burro di cacao (0,3%); stabilizzanti: E 410, E 412, E 407; agente lievitante: E 500; zucchero caramellizzato; aroma naturale; sale.
Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO e UOVO.

[NL] - Vanille smaak ijs met wafeltje (7%), chocolade saus (5,5%) en speciaal glazuur van plantaardig vet (4%).
Ingrediënten: water; gereconstitueerd magereMELKpoeder; suiker; TARWEMEEL; kokosvet; glucosestroop; BOTER; MELKweipoeder; glucosestroop - fructose; magere cacaopoeder (1,6%); magere MELKpoeder; emulgatoren: E 471, E 322; cacaoboter (0,3%); stabilisatoren: E 410, E 412, E 407; rijsmiddel: E 500; gekarameliseerde suiker; natuurlijk aroma; zout.
Kan sporen bevatten van: AARDNOTEN, NOTEN en EI.#

85g e / (150 ml)

*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.

*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.

*Etiketering 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 consom - unidade de consumo - unità di consumo - verbruikseenheid:

18421542089817

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 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	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 [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 / Tremçoos e produtos à base de tremçoos / 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

- 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.
- 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) 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