

SUPERBARB FRESA 48U GLACIAL

			± 5% ± 1,5 ± 1		
Composition according working weight	Composición según peso de trabajo	Composition selon poids de travail	W gr	± g	V ml %TS %TF
Strawberry sauce	Preparado de fresa	Sauce à la fraise	2,9	0,8	2,3
Strawberry flavoured ice cream	Helado: Sabor fresa	Glace au gout fraise	42,3	4,8	88,0 31 5,3
Total.....:			45,2	5,6	90,3

			Largo	Ancho	Alto	Peso
			Length	Width	Height	Weight
			Longueur	Largueur	Hauteur	Poids
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	380,0	258,0	135,0	220,0
Cellotape	Precinto	Plombage				2,2
Plastic container	Envase de plástico	Conditionnement en Plastique		398,0		3,5
Plastic lid	Tapa de plástico	Couvercle de plastique		386,0		0,3

Paletizado/Paletise/Palettisation			%CDR	100ml	Portion	Aprox	%CDR	100ml	Portion
Unidades caja/Units box/Unités caisse	48					Carbohyd (g):	4	12	11
Agrupación/Collation/Groupe	---					Sugars (g):	11	11	10
Un de venta x capa/Sales unit x layer/Unites de vente x couche	9					Proteins (g):	2	1,0	0,9
Capas pallet/Layers per pallet/Couches par palette	12					Salt (g):	2	0,1	0,1
Un venta x pallet/Sales unit x pallet/Unites de vente x palette	108					CDR por porción: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)			
						Porción = 1 unidad			

Lot code / Código lote / Code du lot : XY ZZZZ		
X = Factory	X = Planta	X = Usine
Y = Last number of the year (2=2012)	Y = Última cifra del año (2=2012)	Y = Dernier chiffre de l'année (2=2012)
Z = Day of the year (001 ... 365/366)	Z = Día del año (001 ... 365/366)	Z = Jour de l'année (001 ... 365/366)

Best before date : XX YYYY / Fecha de consumo preferente / A consommer de préférence avant fin		
X = 2 numbers per month	X = 2 números por mes	X = 2 nombres par mois
Y = 4 numbers per year (2014)	Y = 4 números por año (2014)	Y = 4 nombres par année (2014)

Ice cream pH>4,4	Target		Tolerance		Ice cream pH<4,4	Target		Tolerance	
	n	c	m	M		n	c	m	M
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	Enterobacteriaceae	5	2	10	100
Salmonella spp.	5	0	Ausencia	Ausencia	Microbiology / Microbiologia / Microbiologie				
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia	Ausencia					

Textos legales / Legal printing texts / Textes légaux

Caducidad/Caducity/Caducité -> Om

Helado: Sabor fresa con preparado de fresa.

Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; azúcar; jarabe de glucosa; preparado de fresa (6%: puré de fresa, azúcar, agua, jarabe de glucosa - fructosa, colorante: E 120, aroma, estabilizador: E 440, acidulante: E 330, E 331); LACTOSA y proteínas de la LECHE; grasa vegetal coco o plama en proporción variable; pulpa de fresa (3%); emulgente: E 471; estabilizadores: E 410, E 412, E 407; colorante: E 162; aromas.

Puede contener trazas de frutos de cáscara, cacahuets y huevo.

Strawberry flavoured ice cream with strawberry sauce.

Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; sugar; glucose syrup; strawberry sauce (6%: strawberry puree, sugar, water, glucose - fructose syrup, colour: E 120, flavour, stabiliser: E 440, acid: E 330, E 331); LACTOSE and MILK proteins; vegetable fat coconut or palm in varying proportions; strawberry pulp (3%); emulsifier: E 471; stabilisers: E 410, E 412, E 407; colour: E 162; flavours.

May contains traces of nuts, peanuts and egg.

Gelado: Sabor morango com mermelada de morango.

Ingredientes: LEITE magro em pó rehidratado; açúcar; xarope de glucose; mermelada de morango (6%: polme de morango, açúcar, água, xarope de glucose-fructose, corante: E 120, aroma, estabilizador: E 440, acidificante: E 330, E331); LACTOSE e proteínas do LEITE; gordura vegetal coco o palma em proporções variáveis; polpa de morango (3%); emulsionante: E 471, estabilizadores: E 410, E 412, E; corante: E 162; Aromas.

Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija, ovo e amendoins.

Glace au gout fraise avec sauce à la fraise.

Ingredients: LAIT écrémé en poudre rehydraté; sucre; sirop de glucose; sauce à la fraise (6%: purée de fraisières, sucre, eau, sirop de glucose et fructose, colorant: E 120, arômes, stabilisant: E 440, acidifiant: E 330, E 331); LACTOSE et protéines de LAIT; graisse végétale coco ou palm en proportion variable; pulpe de fraises (3%); émulsifiant: E 471, gélifiants: E 410, E 412, E 407; colorant: E 162; arômes.

Peut contenir traces de fruits à coque, d'arachides et d'oeuf.

TS: Extracto seco total/Total solids/Solides totaux - **TF:** Grasa total/Total fat/Grasse totale - **MF:** Grasa de origen lácteo/Milk fat/Grasse d'origine lactée



Confidencial / Confidential/Confidentiel

SUPERBARB FRESA 48U GLACIAL

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.

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.

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

48 x 90ml

GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.

Luis Correa Medina, 11

35013 Las Palmas de Gran Canaria

Elaborado en España por /Manufactured in Spain by N° R.S.I. 28.35/B

EAN: 18413200079469

TS: Extracto seco total/Total solids/Solides totaux - **TF:** Grasa total/Total fat/Grasse totale - **MF:** Grasa de origen lácteo/Milk fat/Grasse d'origine lactée

Posibles cambios pueden haber sido introducidos tras la fecha del documento /Possible changes can have been introduced after the date of the document /Des changements possibles peuvent avoir été introduits après la date du document

24/05/2012

007946 - SUPERBARB FRESA 48U GLACIAL

Página 2 de 3

SUPERBARB FRESA 48U GLACIAL

Declaración alérgenos / liste allergènes / list of allergens:

			Libre de: free from:
Cereales que contengan gluten:	Céréales contenant du gluten:	Cereals containing gluten:	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos:	Crustacés et produits à base de crustacés:	Crustaceans and products thereof:	SI
Huevos y productos a base de huevo:	Oeufs et produits à base d'oeufs.:	Eggs and products thereof:	NO
Pescado y productos a base de pescado:	Poissons et produits à base de poissons:	Fish and products thereof:	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets:	Arachides et produits à base d'arachides:	Peanuts and products thereof:	NO
Soja y productos a base de soja:	Soja et produits à base de soja:	Soya beans and products thereof:	SI
Leche y sus derivados:	Lait et produits à base de lait:	Leche y sus derivados:	NO
Frutos de cáscara:	Fruits à coque:	Frutos de cáscara:	NO
Apio y productos derivados:	Céleri et produits à base de céleri.:	Apio y productos derivados:	SI
Mostaza y productos derivados:	Moutarde et produits à base de moutarde:	Mostaza y productos derivados:	SI
Granos de sésamo y productos derivados:	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame:	Granos de sésamo y productos derivados:	SI
Dióxido de azufre y sulfitos >= 10 ppm [SO2]:	Anhydride sulfureux et sulfites >= 10 ppm [SO2]:	Dióxido de azufre y sulfitos >= 10 ppm [SO2]:	<10
Altramuces y productos a base de altramuces:	Lupin et produits à base de lupin:	Altramuces y productos a base de altramuces:	SI
Moluscos y productos a base de moluscos:	Mollusques et produits à base de mollusques:	Moluscos y productos a base de moluscos:	SI

Instrucciones de uso: Mantener en congelador -18°C / instructions d'usage: À maintenir en congélateur -18°C / Handling instructions: Keep frozen -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. Is company policy not to 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. Until 24/05/2014
IFS Authority of certification DNV. Until 08/02/2013
- 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 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. Válido hasta 24/05/2014
IFS Autoridad de certificación DNV. Válido hasta 08/02/2013
- 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

TS: Extracto seco total/Total solids/Solides totaux - **TF:** Grasa total/Total fat/Grasse totale - **MF:** Grasa de origen lácteo/Milk fat/Grasse d'origine lactée