

# COCO HELADO 8UN GKM

Composition according working weight	Composición según peso de trabajo	Composition selon poids de travail	Tolerances ->			%TS	%TF
			W g	± g	± 5%		
chocolate leaf	medalla de chocolate	médaille de chocolat	1,4	0,5	1,3		
coconut grated with sugar	coco rallado azucarado	coco râpé sucré	5,1	1,1	4,5		
Coconut ice cream	Helado con Coco	Glace: coco	90,1	8,0	189,8	42	10,5
<b>Total.....:</b>			<b>96,6</b>	<b>9,6</b>	<b>195,5</b>		

**TS:** Total solids/ Extracto seco total/Solides totaux - **TF:** Total fat /Grasa total / Graisse totale

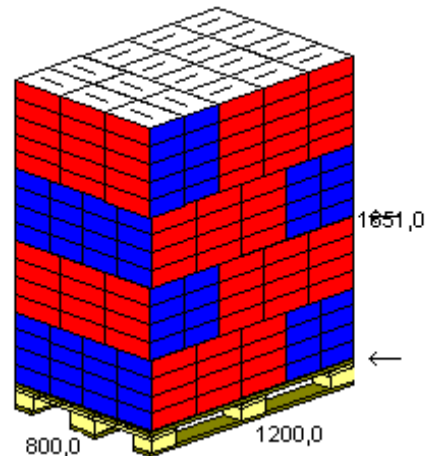
Lot code / Código lote / Code du lot : XY ZZZZ			
X = Factory	X = Planta	X = Usine	
Y = Last number of the year (2=2013)	Y = Última cifra del año (2=2013)	Y = Dernier chiffre de l'année (2=2013)	
Z = Day of the year(001 ... 365/366)	Z = Día del año(001 ... 365/366)	Z = Jour de l'année(001 ... 365/366)	

Best before date /Consumir preferentemente antes del fin de / A consommer de préférence avant fin : XX YYY		
X = 2 numbers per month	X = 2 números por mes	X = 2 nombres par mois
Y = 4 numbers per year (2015)	Y = 4 números por año (2015)	Y = 4 nombres par année (2015)

MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGY				
<b>Helado / Ice cream pH &lt; 4,4</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	100
<b>Listeria Monocytogenes/25g</b>	Ausencia / Absence			
<b>Helado / Ice cream pH &gt; 4,4</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	100
<b>Listeria Monocytogenes/25g</b>	Ausencia / Absence			
<b>Salmonella/25g</b>	Ausencia / Absence			



Imagen ilustrativa del producto /  
Illustrative picture / Illustration du produit



<b>8</b>	Unidades x UV/Units x SU/Unité de Vente Consommateur x UV/Unidade por UV.
<b>17</b>	Capas/Couches/Layers/Capas
<b>306</b>	UV x pallet/SU x pallet/UV x palette/UV x pallet
<b>0,64</b>	kg - Peso neto UV/SU net weight/UV poids net/UV peso líquido
<b>0,64</b>	kg - Peso bruto UV/SU gross weight/UV poids brut/UV peso bruto
UV: Unidad de Venta / Unité de Vente / Unidade de Venda. - SU: Sales Unit	

<b>18</b>	UV x capa/UV par couche/ SU layer/UV por capa
<b>1</b>	UV x agrupación/SU x expedition unit/UV x unité d'expédition/UV x unidade de emissao
<b>196</b>	kg - Peso neto x pallet/Pallet net weight/Poids net x pallet/ Peso líquido x pallet
<b>216</b>	kg - Peso bruto del pallet (con base madera)/Pallet gross weight (with wood base)/Poids brut du pallet (avec base de bois/ Peso bruto de pallet (com base de madeira)

Descripción del empaquetado/Packaging description/Description de l'emballage			Largo	Ancho	Alto	Peso
			Length	Width	Height	Weight
			Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
Food paper disk	Disco papel alimentario	Disque de papier alimentaire	132,0	89,0		0,5
Natural fruit shell	Casco de fruta natural	Coquille de fruit naturel	120,0	85,0	42,0	90,0
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP		300,0		1,7
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	260,0	196,0	100,0	125,0
Cellotape	Precinto	Plombage				2,0

# COCO HELADO 8UN GKM

Aproximative values - Valores aproximados	%IR	100ml	(*)		%IR	100ml	(*)
Energy - Valor energético (kcal):	9	131	188	Carbohydrate - Hidratos de carbono (g):	8	14	21
Energy - Valor energético (kJ):	9	548	787	Sugars - Azúcares (g):	18	10	16
Total fat - Grasa total (g):	14	7,3	10	Protein - Proteínas(g):	6	2,0	3,0
Saturates - Saturadas (g):	42	5,5	8,3	Salt - Sal (g):	3	0,13	0,20
R.I per portion: Average reference intake for and adult - I.R. por porción: Ingesta media referencia para un adulto (8400kJ/2000kcal)							
(*) Portion - Porción = one unit - una unidad							

## Textos legales / Legal printing texts / Textes légaux

[SP] – Helado con coco (coco 19%) con coco rallado azucarado (5%) y medalla de chocolate (1%).

Ingredientes: LECHE desnatada en polvo rehidratada; pulpa de coco; azúcar; jarabe de glucosa; LACTOSUERO en polvo; grasa vegetal; pasta de cacao; manteca de cacao; emulgentes: E 471, E 322 (SOJA); humectante: E 420; estabilizantes: E 412, E 410, E 407; aroma natural; LECHE en polvo; colorantes: E 100, E 171. Puede contener trazas de cacahuets, frutos de cáscara y huevo.

[EN] – Coconut ice cream (coconut 19%) with coconut grated with sugar (5%) and chocolate leaf (1%).

Ingredients: rehydrated skimmed MILK powder; coconut pulp; sugar; glucose syrup; WHEY powder; vegetable fat; cocoa paste; cocoa butter; emulsifiers: E 471, E 322 (SOYBEANS); humectant: E 420; stabilisers: E 412, E 410, E 407; natural flavour; whole MILK; colours: E 100, E 171. May contain traces of peanuts, nuts and egg.

[FR] – Glace coco (coco 19%) avec coco râpé sucré (5%) et médaille de chocolat (1%).

Ingédients: LAIT écrémé en poudre réhydraté; pâte de coco; sucre; sirop de glucose; LACTOSÉRUM en poudre; graisse végétale; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiants: E 471, E 322(SOJA); humectant: E 420; stabilisants: E 412, E 410, E 407; arôme naturel; LAIT en poudre; colorants: E 100, E 171. Peut contenir traces des arachides, des fruits à coque et de l'oeuf.

[PT] – Gelado coco (coco 19%) com coco ralado adoçado (5%) e medalha de chocolate (1%).

Ingredientes: LEITE magro em pó rehidratado; polpa de coco; açúcar; xarope de glucose; LACTOSSORO em pó; gordura vegetal; pasta de cacau; manteiga de cacau; emulsionantes: E 471, E 322 (SOJA); humidificante: E 420; estabilizadores: E 412, E 410, E 407; aroma natural; LEITE em pó; corantes: E 100, E 171. Pode conter traças de amendoins, frutos de casca rija e ovo.

150 ml / 80 g

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

\*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.

\*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.

\*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.

Código EAN - EAN code: **18413200075096**

Consumir preferentemente antes de fin de: 2 años después de la fecha de fabricación

Best before: 2 years after manufacturing

À consommer de préférence avant fin: 2 années après manufacture

Consumir de preferencia antes do fim de: 2 anos após a data de fabricação

# COCO HELADO 8UN GKM

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:	NO
Leche y sus derivados:	Lait et produits à base de lait:	Milk and products thereof:	NO
Frutos de cáscara:	Fruits à coque:	Nuts:	NO
Apio y productos derivados:	Céleri et produits à base de céleri.:	Celery and products thereof:	SI
Mostaza y productos derivados:	Moutarde et produits à base de moutarde:	Mustard and products thereof:	SI
Granos de sésamo y productos derivados:	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame:	Sesame seeds and products thereof.:	SI
Dióxido de azufre y sulfitos >= 10 ppm [SO <sub>2</sub> ]:	Anhydride sulfureux et sulfites >= 10 ppm [SO <sub>2</sub> ]:	Sulphur dioxide and sulphites >= 10 ppm [SO <sub>2</sub> ]:	<10
Altramuces y productos a base de altramuces:	Lupin et produits à base de lupin:	Lupin and products thereof.:	SI
Moluscos y productos a base de moluscos:	Mollusques et produits à base de mollusques:	Moluscs and products thereof.:	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 13/02/2014
- Goods are warranted against any manufacturing defects until the date of best before..., of the products, indicated on the packaging labels.
- The warranty in 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 13/02/2014
- 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