

	%	± 0,5	± 2	± 1
Composition / Composición / Composition / Composição / Composizione / Samenstelling				
macaron / macaron / macaron / macaron / macaron / macaron	48,0			
Vanilla dairy ice cream / Helado crema de vainilla / Crème glacée à vanille / Gelado de nata de baunilha / Crema gelato di vaniglia / Roomijs met vanille	52,0	6,3	36	8,2
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

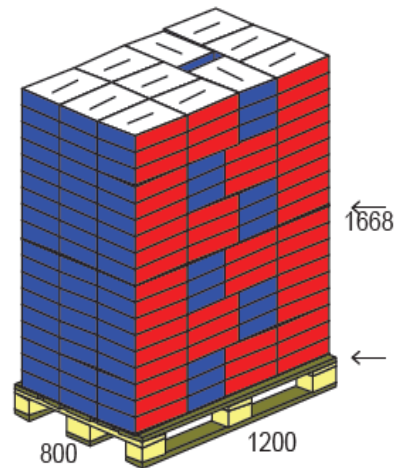
X = 2 (numbers per day / números por día / nombres par jour / números por dia / numeri al giorno / nummers per dag)
 Y = 2 (numbers per month / números por mes / nombres par mois / números por mês / numeri al mese / nummers per maand)
 (2020) Z = 4 (numbers per year / números por año / nombres par année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

Microbiología / microbiology / microbiologie / Microbiologia / Microbiologie

Producto/Product/Produit/Produto pH ≤ 4,4	n	c	m	M	Producto/Product/Produit/Produto pH > 4,4	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	100
Listeria monocytogenes/g	5	0	0	100	Listeria monocytogenes/25g	5	0	Ausencia/Absence/Ausência	
					Salmonella/25g	5	0	Ausencia/Absence/Ausência	



ALTURA CORTE HELADO 12mm



16 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
20 Layers / Capas / Couches / Capas / Strati / Lagen	1 SU x EU / UV x AG / UV x UE / UV x UEM / UV x UDS / VE x EE
240 SU x pallet / UV x pallet / UV x palette / UV x pallet / UV x pallet / VE x pallet	
0,72 SU net weight/Peso neto UV/UV poids net/UV peso líquido/Peso netto UV/Netto gewicht VE [kg]	173 Pallet (net weight/Peso neto/Poids net/Peso líquido/Peso netto/Netto gewicht) [kg]
0,89 SU gross weight/Peso bruto UV/UV Poids brut/UV peso líquido/ Peso lordo UV/ Brutogewicht VE [kg]	234 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				
W: Width / Ancho / Largueur / Largura / Larghezza / Breedte						P: Weight / Peso / Poids / Gewicht	L	W	H	P
PP wrap	Bobina PP	Bobine PP	Bobina PP	Bobina in PP	PP-spoel		260,0			1,5
Cardboard box	Caja de cartón	Caisse en carton	Caixa de cartão	Scatola di cartone	Kartonnen doos		320,0	236,0	84,0	120,0
Plastic tray	Bandeja plástico	Plateau plastique	Bandeja de plástico	Vassoio di plastica	Plastic dienblad		224,0	154,0	35,0	13,3



Table with net weight, volume, and tolerance information in multiple languages.

Nutrition declaration table with columns for energy, fat, and carbohydrates in various units.

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)

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

Multiple paragraphs of legal text in Spanish, Portuguese, French, Italian, and Dutch regarding allergen labeling and product information.

Table with EAN consumer unit, EAN sell unit, and EAN expedition unit information.

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 manufacturing // 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 continham 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	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:	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 / 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

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/ 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 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/ 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:
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