

## 31022528 MAXIBON COOKIE x4



|                            |  |
|----------------------------|--|
| Descripción                | Sandwich de helado de vainilla con trocitos de chocolate en el interior. La mitad del producto lleva galleta con pepitas de chocolate y la otra mitad está recubierta de cobertura añ cacao con trozos de avellana y de galleta.   |
| Alérgenos                  | Contiene: <b>LECHE, AVELLANA, HUEVO, TRIGO, CEBADA y SOJA</b> . Puede contener otros <b>FRUTOS DE CASCARA</b> , otros cereales que contienen <b>GLUTEN</b> y <b>MOSTAZA</b> .  |
| Denominación Legal         | HELADO DE VAINILLA CON TROZOS DE CHOCOLATE (5 %), GALLETAS (25 %) CON PEPITAS DE CHOCOLATE (2 %), RECUBRIMIENTO AL CACAO (13 %) CON TROZOS DE AVELLANA TOSTADA (0,7 %) Y TROZOS DE GALLETA (0,7 %).  |
| Consumidores destinatarios | Público en general con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.  |
| Volumen / Peso             | 360g e - 600ml e. 4 unidades   |
| Ingredientes               | <b>LECHE</b> desnatada reconstituida, azúcar, harina de <b>TRIGO</b> , grasa de coco, jarabe de glucosa, agua, pasta de cacao <sup>1</sup> (3,2 %), suero <b>LACTEO</b> en polvo, <b>LECHE</b> desnatada en polvo, <b>MANTEQUILLA</b> , cacao en polvo <sup>1</sup> (1 %), trozos de <b>AVELLANA</b> tostada, <b>HUEVO</b> en polvo, manteca de cacao <sup>1</sup> , emulgentes [monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas ( <b>SOJA</b> )], aceite de girasol, almidón de <b>TRIGO</b> , estabilizantes (goma guar, goma garrofín), colorantes (caramelo natural, carotenos), aromas naturales de vainilla, sal, aromas naturales, margarina (grasa de coco, aceite de girasol, agua), gasificantes (carbonatos de sodio y carbonatos de amonio), extracto de malta de <b>CEBADA</b> , extracto de vainilla. <sup>1</sup> Certificado Rainforest Alliance. Más información en ra.org. Puede contener otros <b>FRUTOS DE CASCARA</b> , otros cereales que contienen <b>GLUTEN</b> y <b>MOSTAZA</b> . |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

## 31022528 MAXIBON COOKIE x4



| Información nutricional<br>(valores medios) | NUTRITION INFORMATION   |             |                 | Información nutricional:   |
|---|---|-------------|-----------------|--|
|   | per 100 g   | per serving | GDA per serving | Por 100 g   Por unidad (90 g / 150 ml)   % IR* por unidad                                    |
|   | 1384 kJ   | 1246 kJ     | 15%             | Valor energético   |
|   | 331 kcal  | 298 kcal    |                 |  |
|   | 17 g  | 15 g        | 21%             | Grasas   |
|   | 14 g  | 12 g        | 60%             | de las cuales saturadas  |
|   | 40 g  | 36 g        | 14%             | Hidratos de carbono  |
|   | 25 g  | 23 g        | 26%             | de los cuales azúcares   |
|   | 1,4 g   | 1,3 g       | -               | Fibra alimentaria  |
|   | 4,4 g   | 4,0 g       | 8%              | Proteínas  |
|   | 0,25 g  | 0,22 g      | 4%              | Sal  |
|   | Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal).  |             |                 | *IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).<br>Contiene 4 unidades. |
| Tratamiento y procesado                     | Pasteurización y congelación  |             |                 |  |
| Fecha de consumo preferente                 | 24 meses desde la fecha de fabricación  |             |                 |  |
| Conservación                                | Conservar a temperaturas inferiores a -18°C   |             |                 |  |
| Uso previsto                                | Consumir congelado  |             |                 |  |
| Embalaje                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>Unidad de consumo: envuelta de polipropileno. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</li></ul> |             |                 |  |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

## 31022528 MAXIBON COOKIE x4



|                            | <ul style="list-style-type: none"><li>Unidad de distribución: agrupación de 8 multipacks con 4 unidades cada uno. Etiqueta con información logística.</li></ul>  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
|----------------------------|--|-----------|-----------------|-----------------|---------|--|--|-----------|---|---|---|---|--|----------------|----|---|---|---|---------|------------------------|---|---|---|---|---------|-----------------------|---|---|-----------------|-----------------|--------|---------|--|--|--|--|--|-----------|---|---|---|---|--|--------------------------|---|---|-----------------|-----------------|--------|--------------------|---|---|----|-----------------|--------|
| Legislación aplicable      | <p>La compañía Froneri Iberia, S.L. certifica que tiene implantado un Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y que los productos fabricados cumplen con la normativa vigente en cuanto a etiquetado, criterios microbiológicos, trazabilidad, aditivos y sustancias no autorizadas.</p> <p>Asimismo certifica que los materiales de embalaje utilizados, cumplen con los requisitos exigidos por la normativa que regula los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>La Reglamentación aplicable a este producto está recogida en la plataforma de gestión interna de Legislación Alimentaria.</p>   |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Parámetros microbiológicos | <table><tr><th colspan="6">Seguridad</th></tr><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th><th></th></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>10</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td><td>en 25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td><td>en 25 g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>5</td><td>1</td><td>10<sup>2</sup></td><td>10<sup>3</sup></td><td>en 1 g</td></tr><tr><th colspan="6">Higiene</th></tr><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th><th></th></tr><tr><td>Aerobic mesophilic count</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>4</sup></td><td>10<sup>5</sup></td><td>en 1 g</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10<sup>2</sup></td><td>en 1 g</td></tr></table> | Seguridad |                 |                 |         |  |  | Parámetro | n | c | m | M |  | Salmonella spp | 10 | 0 | 0 | - | en 25 g | Listeria monocytogenes | 5 | 0 | 0 | - | en 25 g | Staphylococcus aureus | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | en 1 g | Higiene |  |  |  |  |  | Parámetro | n | c | m | M |  | Aerobic mesophilic count | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | en 1 g | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> | en 1 g |
| Seguridad                  |  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Parámetro                  | n  | c         | m               | M               |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Salmonella spp             | 10   | 0         | 0               | -               | en 25 g |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Listeria monocytogenes     | 5  | 0         | 0               | -               | en 25 g |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Staphylococcus aureus      | 5  | 1         | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | en 1 g  |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Higiene                    |  |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Parámetro                  | n  | c         | m               | M               |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Aerobic mesophilic count   | 5  | 2         | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | en 1 g  |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Enterobacteriaceae         | 5  | 2         | 10              | 10 <sup>2</sup> | en 1 g  |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |
| Razón social               | <p>FRONERI IBERIA, S.L.</p> <p>Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA</p>   |           |                 |                 |         |  |  |           |   |   |   |   |  |                |    |   |   |   |         |                        |   |   |   |   |         |                       |   |   |                 |                 |        |         |  |  |  |  |  |           |   |   |   |   |  |                          |   |   |                 |                 |        |                    |   |   |    |                 |        |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

**31022528 MAXIBON COOKIE x4**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Teléfono</b>                     | 00 34 945 18 09 00  |
| <b>Regulatory</b>                   | Ainhoa Quiñones – <a href="mailto:Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com">Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com</a>                                |
| <b>Contactos en casos de crisis</b> | Iñaki Abajo – Director de Calidad – <a href="mailto:Inaki.Abajo@es.froneri.com">Inaki.Abajo@es.froneri.com</a> – 00 34 945 18 09 03 |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta información pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

## 31022528 MAXIBON COOKIE x4



|                            |   |
|----------------------------|---|
| Descrição                  | Sanduíche de gelado de baunilha com pedaços de chocolate, bolachas com pepitas de chocolate, cobertura de cacau com pedaços de avelã torrada e pedaços de bolacha.  |
| Alergénios                 | Contém <b>LEITE, AVELÃS, OVO, TRIGO, CEVADA</b> e <b>SOJA</b> . . Pode conter outros <b>FRUTOS DE CASCA RIJA</b> , outros cereais que contêm <b>GLUTEN</b> e <b>MOSTARDA</b> .  |
| Denominação Legal          | GELADO DE BAUNILHA COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE (5 %), BOLACHAS (25 %) COM PEPITAS DE CHOCOLATE (2 %), COBERTURA DE CACAU (13 %) COM PEDAÇOS DE AVELÃ TORRADA (0,7%) E PEDAÇOS DE BOLACHA (0,7%).   |
| Consumidores destinatários | Público em geral, com excepção das pessoas alérgicas e/ou intolerantes aos alergénios na rotulagem.   |
| Volume / Peso              | 360g e - 600ml e. 4 unidades  |
| Ingredientes               | <b>LEITE</b> magro reconstituído, açúcar, farinha de <b>TRIGO</b> , gordura de coco, xarope de glucose, água, pasta de cacau <sup>1</sup> (3,2 %), soro de <b>LEITE</b> em pó, <b>LEITE</b> em pó magro, <b>MANTEIGA</b> , cacau em pó <sup>1</sup> (1 %), pedaços de <b>AVELÃ</b> torrada, <b>OVO</b> em pó, manteiga de cacau <sup>1</sup> , emulsionantes [mono e diglicéridos de ácidos gordos, ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitinas ( <b>SOJA</b> )], óleo de girassol, amido de <b>TRIGO</b> , estabilizadores (goma de guar, farinha de sementes de alfarroba), corantes (caramelo simples, carotenos), aromas naturais de baunilha, sal, aromas naturais, margarina (gordura de coco, óleo de girassol, água), levedantes (carbonatos de sódio, carbonatos de amónio), extrato de malte de <b>CEVADA</b> , extrato de baunilha. <sup>1</sup> Certificado Rainforest Alliance. Mais informações em ra.org. Pode conter outros <b>FRUTOS DE CASCA RIJA</b> , outros cereais que contêm <b>GLUTEN</b> e <b>MOSTARDA</b> . |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

## 31022528 MAXIBON COOKIE x4



|  |  |                            |                 |   |
|--|--|----------------------------|-----------------|---|
|  |  |                            |                 |   |
| Informação nutricional<br>(Valores médios) | NUTRITION INFORMATION  |                            |                 | Informação Nutricional  |
|  | per 100 g  | per serving                | GDA per serving | Por 100 g   Por unidade (90 g / 150 ml)   % DR* por unidade   |
|  | 1384 kJ  | 1246 kJ                    | 15%             | Energia   |
|  | 331 kcal   | 298 kcal                   |                 |   |
|  | 17 g   | 15 g                       | 21%             | Lípidos   |
|  | 14 g   | 12 g                       | 60%             | dos quais saturados   |
|  | 40 g   | 36 g                       | 14%             | Hidratos de carbono   |
|  | 25 g   | 23 g                       | 26%             | dos quais açúcares  |
|  | 1,4 g  | 1,3 g                      | -               | Fibra   |
|  | 4,4 g  | 4,0 g                      | 8%              | Proteínas   |
|  | 0,25 g   | 0,22 g                     | 4%              | Sal   |
|  | Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal). |                            |                 | MPKx4:<br>*DR: Dose de referência para um adulto médio (8 400 kJ / 2 000 kcal).<br>Contém 4 unidades. |
|  | Tratamento e processamento                                   | Pasteurização e congelação |                 |   |
| Data de consumo preferencial               | 24 meses a partir da data de fabricação.                     |                            |                 |   |
| Conservação                                | Conservar a temperaturas inferiores a -18°C                  |                            |                 |   |
| Uso previsto                               | Consumir congelado   |                            |                 |   |

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

|   |  |   |
|---|--|---|
|    | <b>Especificación de producto</b><br><b>Especificação do produto</b> | <b>Fecha/data:</b> 16/01/2024<br><b>Versión/ versão:</b> 1<br><b>Sustituye a/Substitui:</b> 31020913<br><b>Motivo/ Motivo:</b> Actualización fecha de validez<br><div>Página 7 de 7</div> |
| <div>31022528 MAXIBON COOKIE x4</div> <div>   </div> |  |   |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Embalagem</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unidade de consumo: envoltório de polipropileno. Marcação da data de consumo preferencial e do lote.</li> <li>Unidade de distribuição: agrupamento de 8 multipacks com 4 unidades cada. Marcação da data de validade e do lote.</li> </ul> |
| <b>Razão social</b>               | FRONERI IBERIA, S.L.<br>Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA   |
| <b>Contactos em caso de crise</b> | Iñaki Abajo – Director de Calidad – <a href="mailto:Iñaki.Abajo@es.froneri.com">Iñaki.Abajo@es.froneri.com</a> – 00 34 945 18 09 03   |

|   |
|---|
| <div> ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024<br/> Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.<br/> ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024<br/> Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo. </div> |
|---|