

31022609 OREO CONE



Descripción	Cono de galleta al cacao con helado sabor a vainilla y trocitos de galletas al cacao recubierto de una preparación con trozos de galletas al cacao y decorado con trozos de galleta al cacao.
Alérgenos	Contiene LECHE, TRIGO Y SOJA . Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO y otros cereales que contienen GLUTEN .
Denominación Legal	BARQUILLO DE TRIGO (14 %) RELLENO DE HELADO SABOR A VAINILLA CON TROZOS DE GALLETAS AL CACAO (2,5 %), RECUBIERTO DE UNA PREPARACION (9 %) CON TROZOS DE GALLETAS AL CACAO CON RELLENO SABOR VAINILLA (6 %) Y DECORADO CON TROZOS DE GALLETAS AL CACAO (1 %).
Consumidores destinatarios	Público en general con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.
Volumen / Peso	100 ml e / 66 g e
Ingredientes	LECHE desnatada en polvo reconstituida, azúcar, grasas vegetales (coco, palma), harina de TRIGO , agua, trozos de galletas al cacao [harina de TRIGO , azúcar, aceite de nabina, cacao magro (0,3 %), jarabe de glucosa y fructosa, almidón de TRIGO , gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de potasio, carbonatos de sodio), grasa de palma, sal, emulgente (lecitininas (SOJA)), corrector de acidez (hidróxido de sodio), aroma], trozos de galletas al cacao con relleno sabor vainilla [harina de TRIGO , azúcar, grasa de palma, aceite de nabina, cacao magro (0,2 %), almidón de TRIGO , jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de potasio, carbonatos de sodio), sal, emulgente (lecitininas (SOJA)), corrector de acidez (hidróxido de sodio), aroma], jarabe de glucosa, suero LÁCTEO en polvo, cacao magro, aceite de girasol, emulgentes [lecitininas (SOJA), monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, polirrinicinoleato de poliglicerol], LECHE desnatada en polvo, estabilizantes (goma garrofín, goma guar), colorante (carbón vegetal), sal, aromas. Porcentajes expresados sobre el producto acabado. Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO y otros cereales que contienen GLUTEN .

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ DURANTE EL AÑO 2024

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

31022609 OREO CONE



Información nutricional (valores medios)	Información nutricional:	Por 100 g	Por unidad (66 g)	%IR por (66 g)
	Valores medios			
Valor energético	1448 kJ / 347 kcal	954 kJ / 229 kcal	11 %	
Grasas	20 g	13 g	19 %	
de las cuales saturadas	14 g	9 g	45 %	
Hidratos de carbono	38 g	25 g	10 %	
de los cuales azúcares	26 g	17 g	19 %	
Fibra alimentaria	1,5 g	1,0 g	-	
Proteínas	3,4 g	2,2 g	4 %	
Sal	0,09 g	0,06 g	1 %	
Tratamiento y procesado	Pasteurización y congelación			
Fecha de consumo preferente	12 meses desde la fecha de fabricación			
Conservación	Conservar a temperaturas inferiores a -18°C			
Uso previsto	Consumir congelado			
Embalaje	• <u>Unidad de consumo:</u> Cono envuelto en aluminio y tapa. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.			

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ DURANTE EL AÑO 2024

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

31022609 OREO CONE

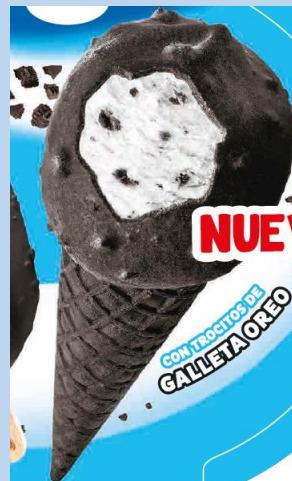


	<ul style="list-style-type: none"> <u>Unidad de distribución:</u> caja conteniendo 20 unidades. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote. 																																																						
Legislación aplicable	<p>La compañía Froneri Iberia, S.L. certifica que tiene implantado un Sistema 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 border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <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>10^2</td> <td>10^3</td> <td>en 1 g</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobic mesophilic count</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10^4</td> <td>10^5</td> <td>en 1 g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10^2</td> <td>en 1 g</td> </tr> </tbody> </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	10^2	10^3	en 1 g	Higiene						Parámetro	n	c	m	M		Aerobic mesophilic count	5	2	10^4	10^5	en 1 g	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2	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	10^2	10^3	en 1 g																																																		
Higiene																																																							
Parámetro	n	c	m	M																																																			
Aerobic mesophilic count	5	2	10^4	10^5	en 1 g																																																		
Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2	en 1 g																																																		
Razón social	FRONERI IBERIA, S.L. Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA																																																						
Teléfono	00 34 945 18 09 00																																																						

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ DURANTE EL AÑO 2024

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

31022609 OREO CONE



Regulatory	Ainhoa Quiñones – Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com
Contactos en casos de crisis	Iñaki Abajo – Director de Calidad – Inaki.Abajo@es.froneri.com – 00 34 945 18 09 03

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ DURANTE EL AÑO 2024

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